



ITALIEN

PIEMONTE, ALBA

## Franco Serra Barbera d'Alba Superiore

DOC

Denne Barbera D'Alba er skabt af Sperone familien, der har lavet premium vin i Piemonte i fire generationer. Den har lagret på egefade i 12 mdr. Intens rubinrød farve, med en dejlig duft af søde krydderier, røde frugter og chokolade, med et hint af tobak. Ganen bliver mødt af modne frugter, lette taniner, en god krop samt en smuk afbalanceret syre. Anbefales til kødretter, pasta, pizza eller ost.

Rubinrød. Duften indleder med masser af træ fra fadlagringen suppleret af næsten bolværk/rågummi efterfulgt af røde kirsebær og krydret note. Smagen er blød og rund med friske røde kirsebær og masser af fadnoter i form af træ, krydderi, blyantspids og frisk frugtsyre med rette bid. Saftig og nem at gå til. Ung i smagen og vil både kunne nydes nu til mad og gemmes nogle år for at runde helt. Glimrende Barbera i klassisk udtryk.

87 point - Vinhulen

Indebydende næse med kompleksitet og fine lag af delikat frugt. Super flot afstemt med svagt fadpræg. Liflig og finesserig stil. Lang flot finish.

91 point - Din VinGuide

★★★★★☆☆ Barbera-druen er en af Piemonte-vinområdets kæledægger og er i øvrigt den tredje mest plantede vinstok i Italien. Druen giver meget mørke vine, der er fyldt med syre, men ikke den kedelige og udtørrende garvesyre, som generer mange vindrikkere. Duften og smagen er krydret og kendetegnet ved let bitter kirsebær.

Franco Serra Barbera d'Alba Superiore DOC 2018  
Erik Mortensen, Den Korte Avis

Vinkategori: Rødvin  
Drue: Barbera  
Alkohol: 13,5 %  
Indhold: 75 cl

Varenr.: 25164  
EAN Flaske: 8008513002629  
EAN Kolli:  
Pr. palle: 630

