

WEIN- EXPERTISE

BARBERA D'ASTI DOCG BARRIQUE "PATRIZI"



ART-NR. 12501

ERZEUGER Manfredi

CHARAKTERISTIK Mittleres Rubinrot, in der Nase fruchtbetont mit Aromen von reifen Pflaumen und Waldbeeren, feine Holzwürze und Tabak, am Gaumen wieder viel Frucht, frische, saftige Säure und samtiges Tannin.

VERZEHREMPFEHLUNG Ergänzt wunderbar Speisen wie Antipasti, leichtere Fleischgerichte oder Pastagerichte z.B. Spaghetti all' Amatriciana mit Mozzarella-Pesto-Bällchen.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 18°C

REBSORTE(N) Barbera

ANBAUGEBIET Piemont (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 13.00 %Vol., Restzucker 0.92 g/l, Gesamtsäure 5.45 g/l,
Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU 1/3 Stahltank; 1/3 Holzfass, 1/3 Barrique

LEBENSMITTELVERANTWORTL. Manfredi, Vinicola Patrizi, Via Torino 15,
12060, Farigliano (Cn), Italien

ABFÜLLER Azienda Vinicola Patrizi - Farigliano - Italia - CN 330