WEIN-
EXPERTISE

BARBERA D'ASTI DOCG
BARRIQUE "PATRIZI"



ART-NR. 12501

ERZEUGER Manfredi

CHARAKTERISTIK Mittleres Rubinrot mit violetten Reflexen, in der Nase fruchtbetont mit Aromen von Pflaumen und Waldbeeren, feine Holzwürze und Tabak, am Gaumen viel Frucht, 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 13.50 %Vol., Restzucker 1.75 g/l., Gesamtsäure 6.38 g/l., Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

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

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

ABFÜLLER Azienda Vinicola Patrizi - Farigliano - Italia - CN 330