

# Barbera d'Alba

DOC, Barbera d'Alba  
par Bruna Grimaldi




## Vin rouge, Piémont, Italie

Aromatique et charnu

Vin fruité et sec, excellent pour l'apéro ou avec des pâtes à la viande, des viandes rouges ou blanches et même des fromages vieillis.

## Caractéristiques

-  Agriculture biologique
- Macération sur peaux durant 10-12 jours
- Fermentation à température contrôlée
- Élevage sur lies fines durant quelques mois
- Vieillessement dans des tonneaux et des gros barils pendant 6 mois

## Notes de dégustation

- **Robe:** rubis avec des reflets grenats
- **Nez:** arômes intenses de fruits rouges, de griotte, de graphite et de menthol
- **Bouche:** goût riche, concentré, minéral, sec et frais, longueur élégante



100% Barbera



Calcaire



8-10 ans



14-16°C



15%



Entrée riche | Fromage vieilli  
Viande rouge et blanche

# Le Grand Cellier

Vin pour votre Cellier ◦ Resto ◦ Événement

info@grandcellier.com

438.408.6930

www.grandcellier.com