

Briccomacchia Barbera d' Alba DOC

Élégant - marqué par le terroir - structuré



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Origine Piemonte	Cépage
Producteur Roberto Sarotto	Type de fermeture
Millésime	Maturité de dégustation
Taille de bouteille	Température de service
Teneur en alcool	Numéro d'article 22030724
Culinaire Ragoûts classiques, jarrets de veau, risotto au safran	Élevage

À PROPOS DU VIN

Les vignes de Roberto Sarotto s'enracinent sur les meilleures appellations piémontaises. Ils produisent des vins de Barolo, Barbaresco, Neviglie et Gavi. Roberto Sarotto apporte une attention particulière aux soins de la vigne, ils est convaincu qu'un bon vin se développe à la cave mais qu'il est né de la vigne. En plus des cépages autochtones, Sarotto a commencé au cours des dernières années à cultiver le Chardonnay, le Merlot et le Cabernet Sauvignon. Le cépage traditionnel Barbera a ici une énorme importance. Près de la moitié de la superficie de vignoble de la région est du Barbera.

Qualité: Un vin de terroir élégant, harmonieux et plaisant, avec un grand potentiel de garde - un carafage favorise l'expression des arômes.

DESCRIPTION

Couleur

Couleur: Rouge rubis riche avec des reflets violets.

Aromatique

Aromatique: Légèrement fermé, bouquet composé en nez, arômes de mûres, cerises insérées, notes torréfiées, nouveau barrique, réglisse.

Corps

Corps: Acidité marquée, astringence importante, bien structuré, légère gourmandise en bouche, notes de fruits compotés, d'herbes et terreuses en finale.



En savoir plus et commander
maintenant
www.scherer-buehler.ch