

BARBERA D'ALBA D.O.C. 2023 "La Martinella"



DESCRIZIONE

Produttore: Agricola Fratelli Broccardo

Area di produzione: Monforte d'Alba (CN)

Colore: Rosso brillante e intenso

Vitigno: 100% Barbera

Gradazione alcolica: 14,5%

Affinamento: Circa 10 mesi in tonneaux e barrique di secondo passaggio. Minimo 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione

NOTE DEGUSTATIVE

Caratteristiche organolettiche: Il profumo è fine, vinoso e fruttato con note di liquirizia e bacche mature. In bocca è equilibrato, deciso e concentrato di medio corpo, vivido e succoso, con una spiccata acidità e tannini polverosi. Finale gessoso. con sensazioni retro-olfattive molto intense, decisamente fruttate. Longevità oltre 10 anni

Temperatura di servizio: 18 - 20°C

ABBINAMENTI

Si consiglia: Paste ripiene, bollito misto, arrostiti e formaggi stagionati