

BRICCO MORO

Barbera d'Alba



JAHRGANG	2016
ANBAULAND	Italien
REGION / LAGE	Piemont
REBSORTE (N)	Barbera
GESCHMACK	Trocken
VINIFIKATION	Reifelagerung Edelstahltank 2 Monate und 12 Monate im Holzfass
PRÄMIERUNG	Gold – Mundus Vini 2018
CHARAKTER	Moderner Stil mit konzentrierter Kirsche, Himbeere und Veilchen. Feinfruchtig, satt am Gaumen, aber immer elegant, voll köstlich frischer Finesse.

EMPFEHLUNG Idealer Tischwein zu Grill- und
Bratengerichte, sowie Hartkäse.

SERVIERTEMP. 16 - 18 °C

INFO Das Piemont, die hügelige Landschaft
südlich von Turin gelegen, bietet um die
beiden zentralen Städte Alba und Asti
herum ein außergewöhnliches Fest für
alle Sinne:
Wein, Essen (Trüffel), Landschaft und
Menschen. Dazu tragen auch die Bricco
Moro Weine aus dem Familienweingut
von Roberto Sorotto bei. Bricco Moro
leitet sich von dem Berg „Monte Moro“ im
Westen des Piemonts und dem Namen
„Bricco“ ab, was man als Kuppe eines
Hügels oder Hang-Weinlage bezeichnet.



ANALYSE Säure 5,5 g/l Restzucker 2,5 g/l

Alkohol 14,5 % vol



>> Zur Website der Firmengruppe
<http://www.bernard-massard.de>

Inhalt / Fl. je Karton 0,75 L | 6

EAN FI. 4008077243463