

BRICCO MORO

Barbera d'Asti

JAHRGANG	2015
ANBAULAND	Italien
REGION / LAGE	Piemont / Asti DOCG
REBSORTE (N)	Barbera
GESCHMACK	Trocken
VINIFIKATION	Reifelagerung 2 Monate im Edelstahltank, danach im Holzfass.
PRÄMIERUNG	
CHARAKTER	Barbera d'Asti, ein kühl dunkelfruchtiger Rotwein, nach Amarena Kirschen duftend, saftiger Geschmack, zurückhaltend-feine Gerbstoffe.

EMPFEHLUNG Ideal zum Rinder-Carpaccio, Aufläufen mit Fleischbeilage und jungen bis leicht gereiften Käsesorten.

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 Restzucker

Alkohol 13,5 % vol



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

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

EAN FI. 400077243760