

BARBERA D'ASTI DOC MOLISS M.O.

LAND;	ITALIEN
HERKUNFT;	PIEMONT
PRODUZENT;	A.PAVIA HTTP://WWW.AGOSTINOPAVIA.IT
TRAUBENSORTE;	BARBERA
ALKOHOL;	15% VOL.
VINIFIKATION;	13-15 TAGE MAZARATION IM TRAU- BENTRESTER, AUSBAU IM EICHEN- FASS
WEINTYP;	INTENSIVES RUBINROT MIT VIOLET- TEN REFLEXEN, AROMEN VON BLAU- EN FRÜCHTEN, ZWETSCHGEN, TA- BAK, VANILLE, GEWÜRZE, IM GAU- MEN RUND UND VOLL, SANFTE, INTE- GRIERTE TANNINE, SCHÖN EINGE- BUNDENE SÄURE LAGERPOTENTIAL BIS 6 JAHRE
PASST ZU;	GESCHMORTE FLEISCHGERICHTE, GEGRILLTES FLEISCH, TEIGWAREN, GEREIFTE KÄSE (TÊTE DE MOINE, SBRINZ, MANCHEGO)

