

Barbera d'Alba "La Soprana DOC 2005



HERSTELLUNG: „La Soprana“ der Weinberg mit der besten Lage in Diano d'Alba, daraus werden die Trauben selektioniert und es entsteht ein Wein der mit viel Leidenschaft und Engagement produziert wird.

Nach 24 Monate im Eichenfass und etwas Lagerung in der Flasche, wird der Wein langsam trinkbereit. Rubinrot mit violetten Reflexen, die typische Art von Barbera Trauben. Riecht nach Beeren, Zimt und Leder. Im Mund strukturiert, eingebunden und mit einem langen Abgang. Das ideale Produkt zum trinken mit typischen piemontesischen Gerichte, wie bollito misto, perfekt auch mit Bergkäse.

Dieser Barbera wurde im 2005 das erste mal produziert, nach der ersten Degustation hat man sofort gemerkt, dass eine Besonderheit geboren ist!

Produktion 2005: 800 Flaschen 0,75l