






Barbera d'Alba Superiore Funtani DOC



 Cordero di Montezemolo

 Italien
Piemont

 trocken

 100% Barbera

Artikelbeschreibung

Die Trauben für diesen Ausnahme Barbera reifen auf dem ältesten Barbera-Weinberg des Guts mit über 50 Jahre alten Reben. Niedrige Erträge bringen eine einzigartige und beeindruckende Traubenqualität. Im Bouquet sehr frisch mit Noten nach Beeren, durchdrungen von einer warmen Gewürznote. Intensiver, samtiger und sehr gehaltvoller Geschmack mit großartig eingebunden Tanninen.



Karaffieren

4 Stunden vor Genuss öffnen



**Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit**

gut
15-20 Jahre

Herkunft

Qualitätsstufe DOC - Denominazione Di Origine Controllata

Farbe, Geschmack & mehr

Farbe Rot

Reifung im Barrique

Artikeldaten

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

Biokontrollstellenummer IT-BIO_009

EAN Flasche / EAN Karton 8017704000986
8017704000559

Analyse

Alkoholgehalt 14.5 %Vol

Inhalt und Nährwert

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Inverkehrbringer Monfalletto, Azienda Agricola
12064 La Morra (CN)