



ITALIE DOCG BARBERA D ' ASTI
SUPERIORE 2017 " SERENA " D.
ISOLABELLA DELLA CROCE

Pays : Italie
Région : Piemonte
Sous région :
Cépage(s) : 100% barbera



Note de dégustation :

Couleur soutenue avec des reflets incarnats.
Nez complexe présentant de beaux arômes de fruits rouges mûres (groseilles, framboises,...).
La bouche, puissante mais très équilibrée possède une grande intensité d'arômes fruités et légèrement boisés. Ce vin fin, charnu et intense possède une fin de bouche persistante (8 caudalies).

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Préparation de viande rosée et rouge, sauce tomate ou au vinaigre balsamique. Egalement certains fromages (croute lavée,...).

Commentaires du sommelier :

Magnifique cuvée illustrant bien tout le potentiel du cépage Barbera. Fruité intense, bouche charnue et vive à la fois, ample et mûre, cette bouteille possède de nombreux atouts pour vous séduire. Alors, laissez vous tenter



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

