



ITALIE DOCG BARBERA D' ASTI 2025 "
MARIA TERESA " D. ISOLABELLA
DELLA CROCE

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

Note de dégustation :

Vin rouge intense et de couleur pourpre. Nez fruité, évoquant la framboise, le cassis et la cerise. En bouche, il s'agit d'un vin rouge de structure légère, doté d'une belle fraîcheur et de peu de tanins. Son fruité croquant est très plaisant. A servir température de cave (12°) durant la belle saison.

Température de service : Entre 15 et 16 C°
Potentiel de garde : 4 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec des préparations de viandes moyennement corsées (volaille, porc, bœuf) ou un carpaccio de bœuf au parmesan. Parfait avec une pizza, des pâtes ou plats en sauce tomate (lasagne).

Commentaires du sommelier :

Spécialité du Piémont et en particulier des vignobles autour des villes d'Alba et d'Asti, le cépage Barbera est connu pour ses vins fruités, souples et dotés d'une belle fraîcheur. Maria Teresa est l'exemple type d'une Barbera vinifiée sur un profil léger, peu tannique, hyper gourmand et au caractère fruité omniprésent.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

