



*La cuvée Barbera d'Alba DOC Superiore 2018 est un vin délicat, aux arômes de pruneau, de mûre sauvage, de noyau de cerise, avec une pointe d'épices. En bouche, les tanins sont veloutés et charnus, avec des fruits noirs et beaucoup de fraîcheur. Un régal.*



0,75 cl – 14%

## Barbera d'Alba DOC Superiore 2018



Vin rouge



Barbera 100%



Viticulture raisonnée



310 m / sols d'alluvions quaternaires, sous-sol argilo-calcaire



4 mois en fûts de chêne



servir entre 16 et 17 ° C



Optimal : 2020-2025



Pas besoin de carafer



Risotto aux champignons, lapin aux olives, spaghettis bolognaise, canard braisé, onglet de bœuf, travers de porc caramélisé...



Mousse au chocolat, tarte amandine aux poires, tiramisu au café, cookies au chocolat noir et à l'orange confite...

*On tombe sous le charme de ce vignoble familial de 20 hectares au cœur des Langhe, planté sur des coteaux ensoleillés à l'exposition sud/sud-est le long de la rivière Tanaro, produisant parmi les meilleurs vins du Piémont.*