



La cuvée Barbaresco DOCG 2016 est un vin harmonieux et sensuel, avec des arômes de mûre, de cerise noire, de violette et de rose, soutenu par des nuances de vanille, de cannelle et de poivre vert. La bouche est suave, avec des tannins fins et racés.



0,75 cl – 14,5%

Barbaresco DOCG 2016



Vin rouge



Nebbiolo 100%



Viticulture raisonnée



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



2 ans en fûts de chêne



servir entre 18 et 20 ° C



Optimal : 2020-2030



Carafer 2 heures



Pâté en croûte au foie gras, poularde de Bresse à la crème, lièvre à la royale, pizza à la burrata et à la roquette, pecorino...



Tartelette aux chocolat noir, charlotte aux fruits rouges, poire pochée au vin et aux épices, crème sabayon aux myrtilles...

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.