



Briccomacchia Barbera d'Alba DOC 2024

Roberto Sarotto

| | |
|----------------------------|---|
| Typ | Rotwein |
| Traubensorten | Barbera |
| Herkunft | Italien, Piemont |
| Produzent | Roberto Sarotto |
| Ausbau | Zwei Monate Inox und 12 Monate im grossen Holzfass (Foudre) |
| Ausschanktemperatur | 15 - 17 Grad Celsius |
| Trinkreife | 4 bis 6 Jahre |
| Alkoholgehalt | 14.5 % |
| Artikelnummer | 37576724 |

Beschreibung

Briccomacchia ist der Name des Hügels, an welchem die Trauben für diesen Barbera. Der Wein zeigt ein sattes Rubinrot. Kompottartige Nase, schwarzbeerig, mit warmen Röstnoten, Kakao und Vanille. Im Mund strukturiert, wirkt süsslich am Gaumen, im Abgang feinherbe, erdige Komponenten. Ein terroirgeprägter, eleganter Wein.