

FAGIANO

BARBERA D'ALBA

DOC

Superiore

2018

FAGIANO Barbera D'Alba er produceret af 100% Barbera druer fra Piemonte.

Vinen er lagret 12 måneder i ståltanke og derefter 6 måneder på flaske.

FAGIANO Barbera D'Alba fremstår med en flot rubinrød farve med granatrøde nuancer. Smagen er tør, men meget delikat med en anelse tanniner.

FAGIANO Barbera D'Alba er perfekt til hors d'oeuvre og pastaretter.

Vinen bør serveres ved 18 grader og åbnes en time inden.

Alk. 14%

Vinavisen.dk uge 35/2017: (årgang 2014)

"Flot og kraftig rødvin i fornem balance med fyldig, dyb frugt, lækker krydring og en lang eftersmag. I smagen mørke bær, chokolade og mandler."

