

<http://portoaporto.com.br/wp-content/themes/porto-a-porto/pdf.php?id=4745>



Barbera D Asti

Região:

D.O.C. Barbera D'Asti Superiore Piemonte.

Tipo:

Tinto

Uva:

Barbera

Teor Alcoólico:

13,5%

Degustação:

Vinho de cor rubi com aromas de frutas vermelhas, flores, especiarias e mais uma infinidade de aromas notáveis que vão surgindo na taça. No paladar é seco, rico em sabores, elegante e de corpo pleno.

Acompanhamento:

Ideal para acompanhar carnes untuosas e queijos.

Amadurecimento:

Passa por um ano de envelhecimento e seis meses em barris de carvalho. Um vinho que expressa toda a maturidade da uva Barbera.

Confraria SEAC. Jantar na Adega do Délio em 12/04/2014.