



ITALIA
Piemonte
(San Damiano d'Asti)



Produit	<i>Barbera d'Asti Supérieur Romeo Levi</i>
Producteur	<i>Cantina Fratelli Ponte</i>
Appellation d'origine	Barbera d'Asti Superiore
Désignation règlementée	<i>DOCG - Dénomination d'Origine Contrôlée et Garantie</i>
Cépage	<i>100% Barbera</i>
Vinification	<i>Élevage en cuve inox 6 mois. Suivi de 6 mois en barriques et un autre 6 mois en tonneaux .</i>

Notes de dégustation

- ◆ *Robe couleur rubis, brillante, d'intensité moyenne.*
- ◆ *Nez offre des arômes de fruits noirs et d'épices sucrés.*
- ◆ *En bouche il est moyennement corsé, on y retrouve les arôme de fruits noirs et une belle acidité.*

Suggestions d'accords

Accompagne merveilleusement bien le bœuf, les plats de pâtes copieux, les mets aromatisés à la truffe et les viandes rôties.

Code 150 02 658

Format 750 ml

Teneur en sucre n/d g/L Taux d'alcool 15% Statut IP