



Code 138 09 431
Format 750 ml
Prix 47,00\$



Produit **La Cresta Barbera d'Alba**

Producteur *Rocche dei Manzoni*

Désignation *DOC - Dénomination d'Origine Contrôlée*
réglementée *DOP - Dénomination d'Origine Protégée*

Cépage *100% Barbera d'Alba*

Vinification *Fermentation pelliculaire 12 à 14 jours à température contrôlée*
Élevage en petits fûts de chêne suivi d'un passage en cuves de ciment.
Capacité de garde estimée: 10 à 15 ans

Notes de dégustation

- ◆ *Robe d'une belle couleur violette.*
- ◆ *Nez avec des notes florales, de petits fruits rouges, d'épices avec une touche mentholée.*
- ◆ *En bouche, son attaque est franche, les tannins sont présents mais soyeux et il a une belle longueur, des arômes boisés, de vanille, d'épices et de fruits des bois.*

Accords

À servir avec des gnocchis à la bolognaise, osso bucco d'agneau, filet et bœuf Wellington ou des charcuteries et fromages.

Teneur en sucre *n/d* Taux d'alcool *14,5%* Statut *SL*