



Vin: Barbera d'Alba
Producent: Fratelli Alessandria
Druer: 100 % Barbera
Alkohol: 14 %

Vinificering og modning

Druerne til denne Barbera hentes fra meget små parceller på to Verduno-marker, Neirane og Cristiani. Macerationen er ganske kortvarig for at fremme en vin-profil uden tunge, dystre aromaer, men i stedet med 100% drikkeglæde – som at blive kysset nænsomt af en vin!

Smag

Bag den smukke, rubinrøde farve møder man en ultra-ren vin, der strutter af sund, rød frugt; et konglomerat af kirsebær, hindbær og jordbær. Her er ikke tale om verdens mest komplekse vin, men om en vin, der netop i kraft af sin enkelthed bare er hypnotiserende lækker! Der er et udtalt ungdommeligt, tanninfri spændstighed i frugten, hvor vinen virker lækende uden at være simpel; noget man – i heldige tilfælde – ser hos vellykkede kommune-Bourgogner.

Nydes til

Nyd denne livsglade vin af de forhåndenværende glas til et stykke skindstegt fisk med rustikt tilbehør, til en enkel (og dermed teoretisk set god!) pastaret med tomat eller til stegt fjerkræ med uden tung sovs.

Serveringstemperatur

15-17 °C.

(Indeholder sulfitter)

