



Briccomacchia Barbera d'Alba DOC 2024

Roberto Sarotto

Typ	Rotwein
Traubensorten	Barbera
Herkunft	Italien, Piemont
Produzent	Roberto Sarotto
Ausbau	Zwei Monate Inox und 12 Monate im grossen Holzfass (Foudre)
Ausschanktemperatur	15 - 17 Grad Celsius
Trinkreife	4 bis 6 Jahre
Alkoholgehalt	14.5 %
Artikelnummer	37576724

Beschreibung

Briccomacchia ist der Name des Hügels, an welchem die Trauben für diesen Barbera. Der Wein zeigt ein sattes Rubinrot. Kompottartige Nase, schwarzbeerig, mit warmen Röstnoten, Kakao und Vanille. Im Mund strukturiert, wirkt süsslich am Gaumen, im Abgang feinherbe, erdige Komponenten. Ein terroirgeprägter, eleganter Wein.