



BATTAGLIONE 2019

Barbera d'Asti DOP

Importation privée



RENATO RATTI

Région : Piémont

Cépage : 100% Barbera

Vinification : Fermentation à température contrôlée de 30°C et macération de 7 à 12 jours. La fermentation malolactique se fait en cuves d'inox. Vieillessement en fûts de chênes pendant 6 mois.

Dégustation : Vin d'un rouge rubis. Au nez, on perçoit des arômes de fruits et d'épices. Longue finale en bouche.

Accords : Vin idéal avec les viandes rouges grillées et les plats principaux à base de pâte.

Service : Entre 16° et 18°C. Potentiel de vieillissement de 6 à 10 ans.

Taux d'alcool : 14% Alc./Vol.

Importation privée

Code SAQ : 14749451

UVC : 6

