

San Cristoforo BARBERA D'ALBA D.O.C.

Vitigno: Barbera 100%

Colore rosso rubino intenso con lievi riflessi violacei, che mantiene la sua tonalità durante l'invecchiamento. Il profumo è ampio e fruttato che ricorda la mora, la ciliegia e la fragola, col passare degli anni evolvono verso lo speziato. Il gusto è molto armonico con un'acidità equilibrata e contrapposta ad una buona struttura.

Affinamento: un anno in botti grandi e sei mesi in bottiglia

Longevità: dai 6 agli 8 anni

Gastronomia: Si adatta con tutti i tipi di piatti, salumi, primi piatti, eccellente con alcuni piatti internazionali

Temperatura: 18°C

Grape varietal: Barbera 100%

Intense red colour with light violet reflections that will remain in time. Its bouquet is rich and fruity recalling blackberries, cherries and strawberries, that will evolve towards spices as time passes by. Its flavour is very harmonious with a well-balanced acidity compensated by a good texture.

Ageing: one year in big oak barrels and six months in bottles

Longevity: from 6 to 8 years

Recommendations: its accompanies all kinds of dishes, salami, Italian-style pasta and international cuisine

Serving temperature 18°C

Rebsorte: Barbera 100%

Intensiv rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, die auch im Laufe der Lagerung erhalten bleibt Der reiche und fruchtige Duft erinnert an Brombeeren, Kirschen und Erdbeeren, mit den Jahren entwickeln sich Gewürztöne. Der Geschmack ist sehr harmonisch mit ausgewogener Säure und guter Struktur.

Ausbau: 1 Jahr in grossen Fässern und 6 Monate in der Flasche

Lagerfähigkeit: bis 8 Jahre

Empfehlung: eignet sich zu fast jedem Gericht, besonders Salami, italienische Nudeln und einige Gerichte der internationalen Küche.

Serviertemperatur: 18°C

