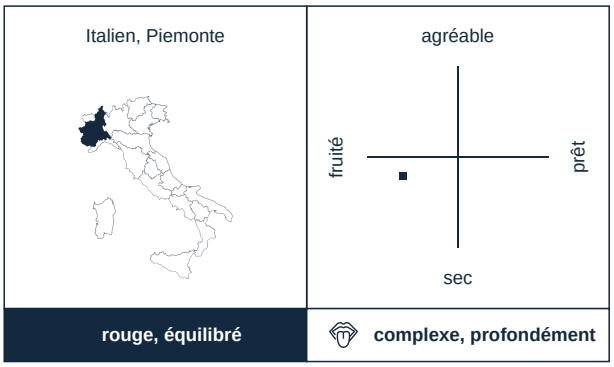
DUE GELSI BARBERA D'ALBA DOC DUE GELSI DOC

GUIDOBONO | 2023



Le robe profonde, dun pourpre dense, annonce un Barbera dune grande intensité. Cette impression est confirmée au nez par un bouquet aux arômes de baies des bois, de cerise douce, de goudron et de cuir accompagnés dune touche minérale et de chocolat noir. Le palais se montre opulent et complexe et présente des tanins bien liés. Avec sa structure équilibrée, son élégance et sa finale très persistante, ce Barbera offre un plaisir intense et de haut niveau.



Barbera

Maturité optimale: 2 - 8 Années

Pendant 12 mois en barrique de chêne français

minéral, cerise, baies des bois, chocolat, cuir, goudron

antipasti, charcuterie, pâtes, fromages, risotto, chevreuil, goulache de boeuf

Température de dégustation: 16 jusqu'à 18 °C

15 % Vol.

Contient des sulfites

léger	**lourd**
velouté	**fort**
doux	**acide**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873