



CANTINE POVERO



Code:

Format: 750ml

info@italvine.com
514-722-4363
www.italvine.com



Produit:

Vin rouge -
Barbaresco Batu 2022

Producteur:

Cantine Povero

Appellation:

Barbaresco DOCG



Désignation règlementée:

DOCG-Denominazione di Origine
Controllata e Garantita

Cépage:

100% Nebbiolo

Vinification:

Cuve de fermentation : cuves en acier inoxydable
à température contrôlée
Température de fermentation : 28-30 °C
Durée de fermentation : 12 à 15 jours
Fermentation malolactique à 20 °C
Élevage en fûts de chêne

Notes de dégustation:

▶ **À l'oeil:** rouge grenat

▶ **Au nez:** bouquet intense et épicé, évoluant de
la rose séchée vers le tabac, avec des notes de
vanille

▶ **En bouche:** vigoureux, complexe mais délicat,
avec des tanins légers

Suggestions d'accords:

Ragoût, gibier, fromages à pâte dure comme le
Grana Padano, fromages épicés, filet de boeuf
sauce Barbaresco, tagliatelles aux cèpes

Teneur en sucre: 0,4 g/L **Taux d'alcool:** 14%

Statut: IP

ITALVINE
VINS ET SPIRITUEUX