

FRANCONE



Barbaresco DOCG I Patriarchi

Der Barbaresco Docg I Patriarchi entsteht durch die Assemblage aus den Trauben des besten Cru in der Gemeinde von Neive. Er ist elegant, körperreich und bietet der Nase ein harmonisches Ganzes aus Gewürzen und reifen roten Beeren. Körper, Frucht und ein angenehmer Tanningehalt vermischen sich auch auf der Zunge zu perfekter Harmonie.

Weinberge

in der Gemeinde von Neive.

Rebsorte

Nebbiolo

Vinifikation

Handlese um den 10.- 15. Oktober.

12 Tagen traditioneller Maischegärung. 30 Monate Ausbau in französischer Eiche Fässern.

Lagerung

Ab 5 bis zu 10 Jahren.

Trinktemperatur

18-20 °C

Beschreibung

Rubinrote Farbe; umfassender fruchtiger Duft mit nachfolgenden Lakritz- Tabak- und Vanillenoten.

Am Gaumen ist er reich und kräftig aber zeigt sich auch durch guten Trinkfluss und Frische aus.

Straffe Struktur und angenehme Tannine.

Passt zu

Am besten zu genießen zu tagliatelle mit ragù Sauce, Risotto oder Gnocchi mit typischem Käse (z.B. Castelmagno), Schmorbraten, Rostbraten, Wildgerichten und reifem Käse.

