

# BARBERA D'ALBA SUPERIORE LEPRIÉ DOC CASCINA DEL MONASTERO

Vinho produzido a partir de um antigo vinhedo localizado na área de Perno, uma pequena aldeia de Monforte d'Alba. O solo de argila calcária e margas têm uma cor azul-cinza. Sua qualidade superior é devido à pequena quantidade de uvas cuidadosamente selecionadas.



Piemonte - Itália



100% Barbera



Fermentação dura 14-18 dias após este vinho requer um período de envelhecimento médio a longo.



Envelhece 2 anos em barris de carvalho.

## ANÁLISE SENSORIAL



Cor rubi vermelho brilhante com tons laranja.



Um nariz de rosas frescas se abre para os aromas de floresta clássica, que vão desde groselhas vermelhas até morangos.



Na boca a primeira sensação é a de acidez rica que o torna uma solução robusta, vinho encorpado. Mas também é abençoado com grande equilíbrio, graças ao fruto que emerge pouco a pouco e evolui com o passar dos anos em tons apimentados.



Temperatura de serviço entre 18°C a 20°C.



Recomendado com arroz ricamente temperado e massas, bem como molhos e pratos fortemente aromatizados. Também vale a pena descobrir com entradas baseadas em queijos mais suaves.

## ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14%

Açúcar: 0,2 g/l

Acidez Total: 5,70 g/l

PH: 3,36



Acesse o QR CODE  
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA  
**VINHOS do MUNDO**