

La Lisi Barbera d'Alba DOCG Attilio Ghisolfi

Ein charaktervoller Barbera d'Alba von Attilio Ghisolfi, der die beerige Tiefe und Ausdrucksstärke der Rebsorte mit einer harmonischen Struktur verbindet. Dieser Wein besticht durch seine intensive Frucht und seine angenehme Säurebalance.

Vinifikation

Traditionelle Vinifikation mit sorgfältiger Gärung und Reifung, um die Fruchtigkeit und Frische der Barbera-Trauben zu erhalten.

Verkostungsnotizen

Noten von reifen Kirschen und dunklen Beeren, begleitet von einem Hauch von Gewürzen. Der Gaumen ist lebendig und saftig mit gut eingebundenen Tanninen und einem langen, fruchtbetonten Abgang.

Speisenbegleitung

Ideal zu Pasta mit Tomatensauce, gegrilltem Fleisch und gereiftem Käse.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Enthält Sulfite	Ja
-----------------	----

Sonstige Angaben

Geschmack	trocken
Herkunft	Italien
Verschlusstyp	Naturkorken
Passt zu	gegrillter Fisch, Bouillabaisse, Pasta mit Tomatensauce, kräftiger Käse
Region	Piemont
Rebsorte	Barbera
Alkoholgehalt	14.50% % Vol.

Enthält Alkohol	Ja
-----------------	----

Inverkehrbringer

Località Bussia 27b
12065 Monforte d'Alba Italien