Giorgio Tenaglia

| Pays | Italie | Tenuta Tenaglia BARBERA PASTII GIORGIO TENAGLIA OPERATORIA |
|-----------------|---|---|
| Région | Piémont | |
| Appellation | Barbera d'Asti DOCG | |
| Millésime | 2017 | |
| Couleur | Rouge | |
| Producteur | Tenta Tenaglia | |
| Cépages | 100 % Barbera | |
| Description | La couleur rouge élégante offre au nez des arômes intenses d'épices, de vanille et de fruits mûrs. En bouche, il est doux, raffiné, persistant et d'une grande structure | |
| Vinification | Traditionnelle. La fermentation a lieu à une température d'environ 28 °C dans des cuves en acier inoxydable | |
| Elevage | Pendant 12 mois dans de petits fûts de chêne français de 225 litres puis en bouteille pendant une période de 18 mois avant commercialisation | |
| Analytique | 14 % | |
| Accompagnements | Il accompagne à merveille les plats régionaux, les agnolotti, les charcuteries bouillies, les viandes rouges et le gibier. Il également également excellent comme vin de méditation | |
| Conservation | | |
| Cote Vivino | 4/5 | |
| Prix Kiwanis | 17,5 € | |

Notes