



RATTI

BATTAGLIONE 2022

Barbera d'Asti DOP

Spécialité par lot

Région : Piémont

Cépage : 100% Barbera

Vinification : Fermentation à température contrôlée de 30°C et macération de 7 à 12 jours. La fermentation malolactique se fait en cuves d'inox. Vieillessement en fûts de chênes pendant 6 mois.

Dégustation : Vin d'un rouge rubis. Au nez, on perçoit des arômes de fruits rouges et d'épices. Belles tenues en bouche sur des tanins souples et soutenu par une belle fraîcheur. Longue finale sur les fruits rouges et d'épices fines.

Accords : Vin idéal avec les viandes rouges grillées et/ou braisées et les plats principaux à base de pâte en sauce tomatée.

Service : Entre 16° et 18°C. Potentiel de vieillissement de 6 à 10 ans.

Taux d'alcool : 14% Alc./Vol.

Code SAQ : 15345976

Prix : 26,30\$

Prix licencié : 22,87\$

UVC : 6

