

DRINKS.

Pescaja Barbera d'Asti Soliter DOCG 2023 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40901323
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Asti (Piémont)
Embouteilleur	Azienda Agricola Pescaja, Frazione San Matteo, Via Cima 59, 14010 Cisterna D'Asti, Piemonte, Italia
Marque	Pescaja
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Fruité, corsé et équilibré avec une acidité agréable, des notes de cerises, framboises, fraises, prunes, mûres, réglisse, épices terreuses et cuir.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à base de Barbera
Etiquette	polychrome
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié



caractéristique	non spécifique
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2023
En accord avec	entrées, volaille, grillades, pizzas & pâtes, porc

Description

Le cépage Barbera Nera était déjà présent dans le Piémont au 13e siècle et est encore majoritairement cultivé en Italie. Guido Giuseppe a fondé sa propre cave Pescaja à l'âge de 19 ans. Après avoir acheté les premiers vignobles, il s'est installé dans le petit village de Cisterna d'Asti en 1990. Sa devise a toujours été "sole - cuore - anima", qui signifie "soleil - cœur - âme" et qui est intégrée dans la production de ses vins. Cependant, il ne révèle pas beaucoup de détails sur ses méthodes de vinification, de sorte que chaque vin Pescaja contient quelque chose de mystérieux. Selon la réglementation, les vins DOCG Barbera d'Asti doivent être élaborés à partir d'au moins 90% de raisins Barbera, mais pour Giuseppe, c'est 100%. Le Pescaja Barbera d'Asti Soliter est un vin rouge jeune et doux, à faible teneur en tanins, qui se caractérise par son bouquet fruité.