



## DANIELE PELASSA BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE MAESTRO 2020 | 0,75 l

### CHARAKTER

Handgelesen sowie in französischen und slowenischen Barriques angebaut. Ausgeglichen und vollmundig, nach reifen Beerenfrüchten, Kirsche, Vanille und Röstaromen duftend.

### FARBNUANCE

Rubinrot

### HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Italien, Piemonte

### GESCHMACK

Trocken

### REBSORTE(N)

Barbera

### SERVIERVORSCHLAG

Rinderschmorbraten, Pasta  
Fresca, kräftige Käsesorten

### ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE \*

14,5 % vol | 1,7 g/l | 6,3 g/l

### AUSBAU

12 Monate in französischen  
und slowenischen Barriques

### TRINKTEMPERATUR

16-18 °C

### MARKE | PRODUZENT

Daniele Pelassa

Azienda Agricola Daniele Pelassa, Monta,  
Italia

\* Durch verschiedene Faktoren kann es  
unterjährig zu abweichenden Werten  
kommen.

Enthält Sulfite

Art.-Nr. 41263