

## Barbera d'Alba DOC



Producent: **PIO CESARE, Alba, Piemonte**  
Rocznik: **2023**  
Zawartość alkoholu: **14.0%**  
Pojemność: **750 ml**  
Region: **Piemonte**  
Rodzaj: **wytrawne**  
Kolor wina: **czerwone**  
Styl: **spokojne**  
Bezczka: **TAK**

Cena netto: **102.28 zł**  
Cena brutto: **125.80 zł**

Wino czerwone o wysokiej jakości, wytwarzane z owoców pochodzących z winnic Serralunga i Treiso, a częściowo z terenów Monforte i Castiglione Falletto. Wyjątkowe warunki glebowe, połączone ze staranną pielęgnacją winorośli i uważnym zbieraniem kiści są nieodzownymi elementami w procesie produkcji tego wina. Przez 18 miesięcy dojrzewa we francuskim dębie. Barbera d'Alba łączy typowe dla siebie cechy: prostotę i surowość z subtelnością i harmonią. Bogactwo struktury jest charakterystyczne dla wszystkich win pochodzących z tego regionu. Bukiet tego długowiecznego wina łączy w sobie elementy dojrzałych owoców, pewnej dozy kwasowości i słodczy. Grona: 100% Barbera

### Nagrody i wyróżnienia:



James Suckling - 91 points dla rocznika 2018

**Adres strony internetowej produktu:** <https://www.winawloskie.pl/barbera-dalba-27.html>

### Noma Sp. z o.o.

ul. Janka Wiśniewskiego 20, 81-335 Gdynia

tel. 58 661 55 16, fax: 58 661 00 46, [info@noma.gdynia.pl](mailto:info@noma.gdynia.pl)

NIP: 583-000-99-03; KRS: 0000115699, REGON: 001331963

Kapitał zakładowy: 50 000,00 zł

PEKAO S.A. II O/Gdynia 27 1240 3510 1111 0000 4318 4046