

**ЧЕК
IT OUT**




НАША
СПЕЦИАЛЬНАЯ
ЦЕНА

 **240** Р./150ml

 **1200** Р./0.75L

ЦЕНА МАГАЗИНА
WineStyle.ru

 **1945** Р./0.75L
VIVINO 4.0



ЗАЦЕНИ ВИНО!

BARBERA D'ALBA FABIO OBERTO БАРБЕРА Д'АЛЬБА ФАБИО ОБЕРТО

КРАСНОЕ СУХОЕ ВИНО

АЛКОГОЛЬ 14.5 %

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ 17-18 °С

СОРТ ВИНОГРАДА Барбера

ГОД 2018

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

Fabio Oberto Azienda Agricola

СТРАНА Италия КАТЕГОРИЯ DOC

ЦВЕТ

Вино насыщенного красно-рубинового цвета.

ВКУС

Вино обладает сочным, гармоничным, хорошо сбалансированным вкусом с фруктово-пряными акцентами, яркой кислотностью и пикантной горчинкой в длительном послевкусии.

АРОМАТ

Выразительный аромат вина изобилует нотами спелых красных и черных ягод, к которым по мере аэрации присоединяются деликатные намеки сухих трав, пряных специй и минералов.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Вино рекомендуется подавать к мясным закускам, пасте и рагу из птицы.

ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ

Fabio Oberto, Barbera d'Alba — красное сухое вино, в производстве которого используется виноград сорта Барбера, произрастающий в районе Ланге на высоте 280 метров над уровнем моря. Сбор урожая проводится по достижении ягод оптимальной зрелости в конце сентября, виноград подвергается традиционной винификации в резервуарах из нержавеющей стали при контролируемой температуре 28 °С. Вино выдерживается 8 месяцев в емкостях из нержавеющей стали, а затем еще 6 месяцев в дубовых бочках. Потенциал хранения вина составляет 6-7 лет.