

IL BASACCO

FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO:

Vino Tinto

COSECHA:

2015

PAIS:

Italia

Región:

DOC Barbera del Monferrato

UVAS:

Barbera

ALCOHOL:

13.50%

CRIANZA:

Cinco o seis meses en acero inoxidable y posteriormente en barrica

BODEGA PRODUCTORA:

Azienda Agricola Il Rocchin

UBICACIÓN DEL VIÑEDO:

Gavi

ALTURA MEDA DEL VIÑEDO:

250 metros

EXPOSICIÓN DEL VIÑEDO:

Sudoeste

EDAD:

Entre veinte y treinta años

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color rubí con tendencias granates conforme avanza la evolución. En nariz es intenso con notas acentuadas de frutos rojos, cereza y especies ligeras, conforme madura adquiere complejidad y desarrolla notas de cacao y vainilla. El sabor se armoniza y completa con la guarda.

PIAMONTE

El sexto de Italia por su tamaño, el viñedo piomontés está dividido por el río Po. Al sur del río y al sureste de Turín se encuentran la ciudad de Alba y las colinas de Monferrato y de Langhe. Esta región concentra lo esencial de la producción de uva en numerosas DOC que se traslapan. Las laderas escarpadas de las colinas de Langhe

encierran muchas DOC, así como los célebres tintos de las DOCG Barolo y Barbaresco. Al norte del PO, el viñedo cubre el suelo guijoso de las colinas alpinas bajas entre Carema al oeste y Novare al este.

JULIO
 2020

TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE:

En excelentes condiciones de consumo inmediato y puede ser una excelente opción para que cada quien explore y experimente en su lugar favorito de birria con este vino que se agranda mucho con las carnes cocidas.

Precio: \$ 475.00

Paquete 3 Botellas: \$ 1,211.25
 (\$ 403.75 C/U)

Paquete 6 Botellas: \$ 2,422.50
 (\$ 403.75 C/U)

Paquete 12 Botellas: \$4,845.00
 (\$ 403.75 C/U)

