

# Barbera d' Alba Nuela

## Wein | expertise

Elio Filippino  
Piemont

### Geschmack |

Tiefes Rubinrot, kräftige Blume nach reifer Frucht, voll, ausgeglichen, mit einem leichten Anklang noblen Holzes. Ein Wein, der ausgezeichnet zu fröhlichen Tischrunden passt, vor allem zu dem berühmten Gericht „Bagna Caoda“. Kann auch zu Fleischgerichten gereicht werden wie zum Beispiel „Bollito Misto“ (gemischtes Kochfleisch) sowie zu ausgereiften Käsesorten.

### Rebsorten |

Barbera (100 %)

### Fassreife |

6 Monate slowenische Eiche

### Analysedaten |

Alkohol: 13,00 % | Säure: 5,70 g/l |  
Restzucker: 2,00 g/l

### Passt zu ... |

Fleisch: Bollito Misto (gemischtes Kochfleisch)  
Gemüse: Bagna Caoda (eine Art Gemüsefondue)  
Käse: Reif

