

IL FALCHETTO®

BRICCO PARADISO BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE



Producido solo en las mejores añadas, es una verdadera perla enológica, uno de los mejores rojos piemonteses, que posee un encanto y es extraordinariamente bebible. El vino, todavía sin labrar, se refina en pequeños barrique de roble francés por 14 meses y envasado en botellas sin filtración. A un color rubí denso y impenetrable se mezclan notas de cereza, mora y frambuesa, con aromas de mentol, especiadas y de café; en boca es lleno y envolvente, con un regusto que no se acaba. Se confirma vino de standard mundial.

Se puede degustar con la carne de caza silvestre, es optimo también con los quesos maduros.



100% Barbera



Temperatura de servicio



Amplia copa



75 cl - 1,5 lt - 3 lt
Preservar horizontalmente

NOTAS ::

.....

.....

.....

.....