

Barbaresco Riserva "Spezie" 2010 Rosso Vite Colte

- **Notes de dégustation:**

La robe va du rouge rubis au grenat. Bouquet très intense et en avant avec des notes d'épices comme le clou de girofle, la noix, la violette et la gentiane comme les groseilles et les fraises. La bouche est corsée avec un riche et généreux, avec une légère veine douce de tanin sur les violettes et une longue finale persistante.

- **Accords:**

Ce vin est parfait avec les recettes traditionnelles du Piémont, comme le risotto au nebbiolo, les raviolis à la sauce à la viande rôtie et la polenta au fromage. Il est idéal avec des plats de riz et de pâtes structurés et avec des viandes rouges et blanches, comme le faisan "in Salmi" (salmis) et le rôti de boeuf aux noisettes.

- **Vignoble:**

Les vignobles d'où provient cette Riserva sont situés à une altitude comprise entre 200 et 280 mètres d'altitude. Les sols contiennent des marnes fossiles de Sant'Agata et de l'argile grossièrement texturée.

