



Baracco de Baracho Langhe Arneis

Włochy, Piemont

W piwnicy Baracco jest beczka, której pochodzenie datuje się na 1871 rok. Na ten rok datuje się również rozpoczęcie produkcji wina w Piemontie przez rodzinę barroco. Do dziś tradycje, wiedza i umiejętności przekazywane są z pokolenia na pokolenie. Obecnie winnicą kierują Gabriella i Giuseppe a ich celem jest tworzenie win o jak najwyższej jakości. Wina Baracco mają określony styl: są bogate z charakterem o dużym potencjale i mogą konkurować na wszystkich rynkach świata ze znanymi sąsiadami z regionu.

Opis wina: Wino ze szczepu Arneis. Starzone 6 miesięcy w kadziach stalowych a następnie 2 miesiące w butelkach. Piękny słomkowo - żółty kolor z zielonkawymi refleksami. W bukiecie intensywne, owocowe z aromatyczną nutą. Pełne, świeże o lekko gorzkawym posmaku i nutą skórki chleba. Wino wszechstronne począwszy od pierwszego kieliszka. Wino doskonałe do białych mies, ryb, owoców morza i sałat.

Typ: białe, wytrawne

Cukier resztkowy: około 2g / l

