weibelweine



Elio Perrone, Castiglione Tinella (Piémont)

Barbera d'Asti Mongovone DOCG

Millésime	2022
Viticulteur	Elio Perrone
Région	Piémont
Degré	15% vol.
Cépages	100% Barbera

Vinification

Le Barbera d'Asti Mongovone est produit à partir de vignes de 80 ans dans la commune d'Isola d'Asti. A la cuvaison traditionnelle suit un élevage de 12 mois en barriques puis un bref affinage en bouteilles.

Notre note de dégustation

Le Barbera d'Asti possède une intense robe rouge foncé. Au nez, il surprend par des notes épicées de cannelle et de vanille et des arômes de prunes et de mûres. Il offre un palais doux, velouté, vif et dense à l'arôme de confiture de mûres, sur un boisé bien fondu et une belle longueur en bouche.

Elio Perrone

Sur les splendides collines de Castiglione Tinella, la famille Perrone produit du vin depuis la fin du XIXe siècle. En 1989, Stefano Perrone, la quatrième génération, a repris l'Azienda de 8,5 hectares de son père Elio. Sa vision est la suivante: produire des vins qui sont l'expression de leurs vignobles avec une passion et un dévouement sans faille. Aujourd'hui, la production de la cave Elio Perrone varie entre un Moscato d'Asti expressif et un Barbera de grande classe. Ce sont des joyaux oenologiques fruits d'un siècle de savoir-faire et de l'esprit dynamique et novateur de Stefano et de sa défunte épouse Giuliana.



Convient avec

Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01
www.weibelweine.ch | weibel@weibelweine.ch