

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936



# Bric dei Banditi

Barbera d'Asti DOCG

Franco Maria Martinetti

**Région :** Piémont, Italie.

**Appellation :** Barbera d'Asti DOCG.

**Domaine :** Franco Maria Martinetti.

**Cépages :** 100% Barbera

**Millésime :** 2019

**À déguster jusqu'en :** 2029

**Robe :** pourpre aux reflets roses, brillante.

**Nez :** ouvert, fruité et aromatique sur des notes de cerise, d'épices douces, avec une pointe florale.

**Bouche :** l'attaque est fraîche, fruitée et dense au palais, belle souplesse, les tannins s'intègrent harmonieusement au vin. Finale persistante sur des saveurs de baies noires, de cerise et de pivoine.

**Conclusion :** un Barbera gourmand, flatteur, de belle profondeur. Le Bric dei Banditi est l'exemple même des très bons vins qu'il est possible de réaliser à partir du Barbera, cépage le plus répandu du Piémont.

**Service :** servir à 17°C. Plats de tous les jours, pâtes, pizza.

Le Bric dei Banditi est l'exemple même des très bons vins qu'il est possible de réaliser à partir du Barbera, cépage le plus répandu du Piémont. Il offre un nez aux arômes de cerise à l'eau de vie et de baies noires et une bouche gourmande, à l'acidité agréable. Un Barbera classique, le vin de tous les jours idéal, qui accompagnera les mets les plus divers.

**Teneur en alcool :** 15%

**Contenu et emballage :** 75 cl, Carton 6x75 cl

**Réf. :** 93725 75 2019    **Prix membre :** 23.60

**Prix catalogue :** 26.20