



# EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

## Villa Pani Barbera Nizza DOCG

Artikel-Nr: 122714

ANBAUGEBIET Italien / Piemont

REBSORTE(N) Barbera

KLASSIFIZIERUNG Nizza DOCG

ERZEUGER Villa Pani

**AUSBAU** Die kalkhaltigen Lehm- und Kieselgesteinsböden stehen für die piemonteser Lage „Nizza“. Im hügeligen Gebiet zwischen Asti und Alessandria reifen die Reben des Barberas an Südhängen. Der Wein reift nach der Lese und Pressung für 18 Monate, 6 Monate hiervon in Barriquefässern.

VERSCHLUSS Kork

**BESCHREIBUNG** Der Wein besticht mit einer tiefen rubinroten Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase zeigen sich elegante Würznoten von Thymian und Salbei, sowie Vanille, Lakritz und Anklang von Kakao. Am Gaumen zeigt sich der Barbera konzentriert und rund mit einem langen Finish.

**SERVIEREMPFEHLUNG** Ein hervorragender Begleiter zu Pasta Gerichten, geschmortem Fleisch und gereiften Käsesorten.

SERVIERTEMPERATUR 18-20 °C



Die Klassiker des Piemont in der Neuinterpretation von Stella Grasso. Stella stammt aus einer alteingesessenen Winzerfamilie im Piemont und ist mit Wein groß geworden. Schon recht früh wurde ihr klar, dass Wein genau ihr Ding ist und so studierte sie an der renommierten Weinbauschule in Alba Önologie. Angestachelt von all dem, was sie Down Under über das Wine Making lernte, kam sie mit dem Ehrgeiz ins Piemont zurück, Weine zu erzeugen, die den Charakter ihrer piemonteser Heimat treu widerspiegeln, ohne unerfahrene Weinliebhaber abzuschrecken. „Interpretato da Stella Grasso“ heißt es auf den Etiketten der Villa Pani Weine. Und genau das ist es, was sie so besonders macht. Auf den kalkhaltigen Lehmböden gedeihen die unvergleichlichen Barolos zwischen den Hügelandschaften von Asti und Alessandria. Auf dem einzigartigen Terroir finden sich Rebstöcke im Alter von bis zu 40 Jahren, welche authentische Weine mit Struktur und Komplexität hervorbringen.

