



BARBERA D'ASTI SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

MANORA

“Tradizione ed Eleganza,”

- .. Regione: Piemonte
- .. Uvaggio: 100% Barbera
- .. Alcol: 15%



Una grande Barbera d'Asti dalle tonalità rubino profonde e brillanti e dal bouquet intenso, arricchito dall'evoluzione in barrique. Struttura di grande personalità, dai sentori di spezie, violetta, amarena e frutti di bosco.

Morbido e rotondo, fruttato, corposo, fiero ambasciatore del suo territorio, il Manora sorprende con la sua sinfonia di sapore, corpo e freschezza. Il gentile apporto della barrique accarezza il palato, ampliando la splendida persistenza.

Primo vino prodotto, e portabandiera dei valori di Colle Manora, riempie ogni calice con la tradizione e l'eleganza. Accompagna meravigliosamente carni, arrostiti e stufati saporiti. Deliziosa anche con ricchi primi piatti e con le ricette più semplici.



Riconoscimenti e Premi

Mundus Vini:	Silver Medal
Douja D'Or:	Selezione Douja
Luca Maroni:	94 pts
Decanter Awards:	Bronze medal
Decanter Asia Awards:	Bronze Medal
Il Golosario:	Top wine
Guida Vini Veronelli:	88 pts
Bibenda:	4 Grappoli
Cantine d'Italia:	Top wine
Merano Winehunter:	Red Ribbon

- .. Affinamento: Barrique
- .. Temperatura di Servizio: 16-18 °C
- .. Calice suggerito: Tulipano largo