

**BARBERA D'ALBA D.O.C.**

**VIGNA BASARIN**

**TECNISCHE ANGABEN**

Klassifizierung: piemontesischer trockener Rotwein DOC aus Piemont.

Sorte: Barbera.

Böden: süd-östlich ausgerichtete Hügel, 250 m ü.d.M.

Mergelige, kalkige und magere Böden.

Erntezeit: dritte Dekade September.

Vinifizierung: nach der sanften Traubenpressung werden die Trauben für die Gärung in Stahlbehälter umgelegt. Die Mazeration dauert 8/10 Tage.

Reifung: in den Barriques wird dann die Gärung vollendet und der Wein 20 Monate ausgebaut.

Lagerung: kühle Lagerung bei konstanter Temperatur, maximal 18/20°C.

**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**

Farbe: kräftig rubinrot.

Geruch: weinartig und persistent mit Gewürz- und Obstduft.

Geschmack: kräftig, füllig, einhüllend, mit einer säuerlichen Spur, die ihm Wohlgeruch und Frische verleiht.

Speisenempfehlung: zu Braten, Wildbraten und scharfe, Hart- oder gegorenen Käse.

Serviertemperatur: Raumtemperatur, 18/20°C.

