

BARBERA D'ALBA D.O.C.

TECNISCHE ANGABEN

Klassifizierung: trockener Rotwein DOC.

Sorte: Barbera.

Böden: csüd-westlich ausgerichtete Hügel, 150/200 m ü.d.M.
Mergelige, kalkige und sandige Böden.

Erntezeit: dritte Dekade September.

Vinifizierung: nach der sanften Traubenpressung werden die Trauben für die Gärung in Stahlbehälter umgelegt. Die Ma-
zeration dauert 8 Tage. Nach der Gärung wird der Wein 12
Monate in Stahlbehälter gelagert.

Lagerung: kühle Lagerung bei konstanter Temperatur, maxi-
mal 18/20°C.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: rubinrot, intensiv, rein, brilliant.

Geruch: weinartig und persistent, sehr intensiv und charakter-
istisch. Besonders wenn er jung ist, erinnert dieser Wein an den
Traubenduft.

Geschmack: reich, kräftig, trocken, leicht tanninhaltig.

Speisempfehlung: Begleitung zu Gemüsesuppen, Risotto,
Braten und Wildfleisch.

Serviertemperatur: Raumtemperatur, 18/20°C.

