

BARBERA D'ALBA D.O.C.

SUPERIORE

TECNISCHE ANGABEN

Klassifizierung: piemontesischer trockener Rotwein DOC.

Sorte: Barbera.

Böden: süd-westlich ausgerichtete Hügel, 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 Mazeration dauert 8 Tage.

Reifung: nach der Gärung und nach der malolaktischen Gärung wird der Wein 12 Monate in Holzfässer von Allier Eiche ausgebaut.

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

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: rubinrot intensiv mit granatroten Farbtöne.

Geruch: weinartig und persistent mit Gewürz- und Obstduft.

Geschmack: kräftig, füllig und einhüllend.

Speisenempfehlung: in Kombination zu einem Risotto mit Fleischsoße, gekochtem Fleisch und Käse.

Serviertemperatur: Raumtemperatur, 18/20°C.

