

BARBERA DEL MONFERRATO

Die Traube Barbera unserer Weinstoecke von den Huegeln der Rocca Grimalda ergibt einen klassischen piemontesischen Wein. Er wird in Stahlfaessern gereift und als junger Wein abgefüllt um so seine ganze Kraft und Energie entfalten zu koennen.



Bezeichnung

Barbera del Monferrato D.O.C.

Weinreben

Barbera

Boden

Schlamm-und Sandhalter Boden mit Ton versetzt, Niveau 200m uMsp.

Technik un Produktion

Handgelesene Auslese und Sammeln in kleinen Kassetten bis Mitte Oktober. Nach einer langen Ruhezeit wird der Wein in Stahl Faessern min. acht bis zehn Monate reifen lassen, um dann im Fruehling in Flaschen abgefüllt zu werden.

Organische Eigenschaften

Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, fruchtiger Duft, vollmundig und Reich im Geschmack mit tannhaltiger typisch saeuerlicher Note.

Alkoholgehalt 12,70%

Konservation und Sevice

Si gusta al meglio bevuto entro i 3 anni.
Servire a 18°C in bicchieri ampi.

