

BARBERA del MONFERRATO SUPERIORE DOCG

Nur die Traube Barbera aus unserem Anbau der Rocca Grimalda, dieser klassischer piemontesischer Wein wird nach dem Reifeprozess und der Gaerung fuer ein weiteres Jahr in Barrique Faessern Reifen und Ruhen lassen. Eine kurze Verweildauer im Stahlfass komplettiert und erfrischt das Aroma vor der Abfuellung in Flaschen.

Bezeichnung

Barbera del Monferrato Superiore
D.O.C.G.

Weinreben Barbera

Boden

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

Technik und Produktion

Handgelesene Trauben in der ersten Haelfte des Oktobers. Nach der ersten Ruhezeit wird der Wein in Barrique 'tonneaux Eiche' Faessern min. ein Jahr reifen lassen. Vor der Abfuellung in Flaschen wird er in Stahlfassern verfeinert.

Organische Eigenschaften

Rubinrote Farbe mit violetten Bordeaux-Roten Reflexen. Mit einer fruchtigen Duftnote an Harmonie Melange, weissen Pfeffer und Vanillie. Vollmundig und Reich im Geschmack, gewuerzvoll mit tannhaltiger typischer Note.

Alkoholgehalt 13,70 %

Verkoestigung und Service

Am besten mundet er mit Wildbraten und Wildgerichten, eingeschenkt wird er aus dem Dekanter nach 3-4 Jahren. Serviert mit 18 – 20°C.

