

BARBARESCO, GALLINA DOCG

CHF 49.50 – CHF 57.50Preisspanne: CHF 49.50 bis CHF 57.50 inkl. MwSt.

Castello di Neive

Region: Piemont / Italien
Jahrgang: **2008 / 2011 / 2012 / 2016**
Kategorie: schwerer Rotwein
Alkohol: 14.5 % Vol.
Flaschengrösse: 75 cl
Trauben: **Nebbiolo 100%**
Ausbau: grosses Holzfass

SKU: I011608.75
Kategorien: Italien, Piemonte - Piemont, Rotwein, Weine

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Degustation
Brillantes granatrot, typisch für einen Wein aus 100% Nebiolo-Trauben. Delikates Bukett, getrocknete Blüten, gut integriertes Holz, elegant. Im Gaumen voll und harmonisch mit feinem und elegantem Tanin.

Passend zu: gebratenem oder geröstetem weissem Fleisch, zu grilliertem Fleisch und Gemüse, Braten und Wildgerichten

Serviertemperatur: 18-19°C
Lagerfähigkeit: 5 - 10 Jahre, aber auch mehr bei guter Lagerung
Jährliche Produktion: 4'000 Flaschen

Weinberg / Reben:
Name: Gallina
Grösse: 1.5 Ha
Ausrichtung: Süd – West
Bodenbeschaffenheit: Kalkmergel
Traubenlese: Anfang Oktober, manuell in kleine, feste Kisten
Produktion/Hektare: Erlaubte Höchstmenge: 8 T/Ha; Effektive Produktion nach Ausdünnung: 6 T/Ha
Alter der Reben: 35 – 40 Jahre
Haltungssystem: Guyot

Fermentation:
Traditionell, mit automatischen Systemen zur Umwälzung der Maische
Mazerationsdauer: 10 – 12 Tage
Fermentationstemperatur: bis max. 30°C
Fermentationsdauer: 10 – 12 Tage
Malolaktische Gärung: am Ende der alkoholischen Gärung, in Fässern aus französischer Eiche bei einer konstanten Temperatur von 18°C

Ausbau:
Reifung in Eichenholzfässern von ca. 35 hl Inhalt während mind. 12 Monaten, anschliessend in der Flasche mind. 6 Monate

Technische Daten:
Säure Total: 5.5 – 5.8 g/l
pH-Wert: 3.4 – 3.5