



BARBERA D'ALBA DOC

CHF 15.50 inkl. MwSt.

Castello di Neive

Region: Piemont / Italien

Jahrgang: **2015**

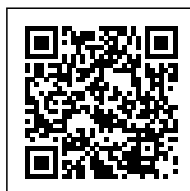
Kategorie: mittelschwerer Rotwein

Alkohol: 14.0 %

Flaschengrösse: 75 cl

Trauben: **Barbera 100%**

Ausbau: Stahltank



SKU: I011509.075

Kategorien: [Italien](#), [Piemonte - Piemont](#), [Rotwein](#), [Weine](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Degustation:

Lebendiges rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase weinig, mit frischen Fruchtnoten, am Gaumen frisch und ausgewogen, mit präsender, gut eingebundener Säure.

Passend zu: Risotto, frittiertem Fleisch oder Gemüse, Tafelspitz. Wein der gut mit den bäuerlichen Gerichten des Piemonts harmoniert.

Serviertemperatur: 17-19° C

Lagerfähigkeit: 3 - 5 Jahre

Jährliche Produktion: 10'000 Flaschen

Weinberg / Reben:

Name: Messoirano, Marcorino, Gallina (1.72 Ha)

Ausrichtung: Süd - Ost, Süd

Bodenbeschaffenheit: Kalkmergel

Traubenlese: Ende September, manuell in kleine, feste Kisten

Produktion/Hektare: Erlaubte Höchstmenge: 10 T/Ha; Effektive Produktion nach Ausdünnung: 7 T/Ha

Alter der Reben: 30 - 40 Jahre

Haltungssystem: Guyot

Fermentation:

Traditionell, mit automatischen Systemen zur Umwälzung der Maische

Mazerationsdauer: ca. 10 Tage

Fermentationstemperatur: bis max. 30°C

Fermentationsdauer: ca. 10 Tage

Malolaktische Gärung: am Ende der alkoholischen Gärung, im Stahltank, bei einer konstanten Temperatur von 18°C

Ausbau:

6 Monate im Stahltank, mind. 6 Monate in der Flasche

Technische Daten:

Säure Total: 5.6 - 5.8 g/l

pH-Wert: 3.4 - 3.5