



BARBERA D'ALBA, SANTO STEFANO DOC

CHF 16.00 - CHF 25.00 Preisspanne: CHF 16.00 bis CHF 25.00 inkl. MwSt.

Castello di Neive

Region: Piemont / Italien
Jahrgang: **2012 / 2013 / 2016 / 2017**
Kategorie: mittelschwerer Rotwein
Alkohol: 14.5 - 15.5% vol.
Flaschengrösse: 75 cl (150 cl)
Trauben: **Barbera 100%**
Ausbau: Stahltank / Grosses Holzfass



SKU: I010411.075

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

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Degustation:

Brillantes rubinrot mit präsenten violetten Reflexen. In der Nase gefällig mit Aromen von reifen, roten Früchten (Kirschen), im Hintergrund Anklänge von Gewürznoten (Süsshholz) und Tabak. Im Gaumen langanhaltend, körperreich, frisch und harmonisch, gut eingebundenen Säure, dabei immer aromatisch, transparent und klar definiert. Sehr einschmeichelnd und verführerisch.

Passend zu: Salami und Trockenfleisch, Vitello Tonnato, Pasta mit versch. Sughì, Lasagne al Forno, zu grilliertem Fleisch und rezentem Käse

Serviertemperatur: 18°C

Lagerfähigkeit: 3 - 5 Jahre

Jährliche Produktion: 10'000 Flaschen

Weinberg / Reben:

Name: Santo Stefano

Grösse: 1.58 Ha

Ausrichtung: Süd, Süd-West

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: 20 - 30 Jahre

Haltungssystem: Guyot

Fermentation:

Traditionell, mit automatischen Systemen zur Umwälzung der Maische

Fermentationstemperatur: bis max. 30°C

Fermentationsdauer: ca. 10 Tage

Mazerationsdauer: ca. 10 Tage

Malolaktische Gärung: am Ende der alkoholischen Gärung, in Holzfässern von ca. 35 hl

Ausbau:

Ca. 8 Monate in Eichenholzfässern von ca. 35 hl, dann mind. 3 Monate auf der Flasche

Technische Daten:

Säure Total: 5.8 - 6 g/l

pH-Wert: 3.4 - 3.5