



## BARBERA D'ALBA, SANTO STEFANO DOC

CHF 16.00 - CHF 25.00Preisspanne: 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: <u>Italien</u>, <u>Piemonte - Piemont</u>, <u>Rotwein</u>, <u>Weine</u>

### **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 (Süssholz) 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. Sughi, 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