

BARBERA D'ALBA, SULPHITES FREE, PIEMONTE DOC

CHF 14.00 – CHF 19.80Preisspanne: CHF 14.00 bis CHF 19.80 inkl. MwSt.

Castello di Neive

Region: Piemont / Italien
Jahrgang: **2012 / 2013 / 2018 / 2021**
Kategorie: mittelschwerer Rotwein
Alkohol: 14.5 % vol.
Flaschengrösse: 75 cl
Trauben: **Barbera 100%**
Ausbau: Stahltank

SKU: I011712.075
Kategorien: Italien, Piemonte - Piemont, Rotwein, Weine

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Degustation:
Sehr intensives Rubinrot mit violetten Reflexen, die mit zunehmendem Alter verblassen. In der Nase frisch und fruchtig, erinnert etwas an Fruchtmarmelade. Am Gaumen voll und frisch, die Primäraromen aus der Nase bestätigen sich am Gaumen.

Passend zu: Antipasti, Vor- und Hauptspeisen auf der Basis von Fleisch, Käse und Salami. Für eine Diät, die besonders auf Allergene im Allgemeinen und auf Sulfite im Besonderen achtet.

Serviertemperatur: 17-19° C
Lagerfähigkeit: 3 - 5 Jahre

Weinberg / Reben:
Name: Santo Stefano
Um diese besondere Barbera herzustellen, werden sehr gesunde Trauben mit perfekter Reife benötigt. Der Weinberg, der diese Parameter normalerweise am leichtesten erreicht, ist die Lage Santo Stefano, dank ihrer besonderen pedoklimatischen Eigenschaften. Der Weinberg wird mit besonderer Aufmerksamkeit behandelt, gut entlaubt und ausgedünnt. Der normale Fokus auf die Herstellung gesunder und reifer Trauben konzentriert sich in diesem Fall auch auf die Abwesenheit von Schwefel.
Grösse: 1.58 Ha
Ausrichtung: Süd, Süd-West
Bodenbeschaffenheit: Kalkmergel
Traubenlese: Ende September, manuell in kleine, feste Kisten
Alter der Reben: 20 – 30 Jahre
Haltungssystem: Guyot

Fermentation:
Das gesamte Wissen zur Durchführung einer perfekten alkoholischen Gärung wird bei der Herstellung dieses Weins genutzt: Temperaturregelung, automatisches Umpumpen, Sauerstoffanreicherung und Zugabe von Nährstoffen für die Hefen, damit diese keine Sulfite produzieren, die nicht selbst hinzugefügt wurden. Im Frühjahr, am Ende des natürlichen Sedimentationsprozesses während des Winters, erfolgt die Abfüllung in die Flasche, ausschließlich in Abwesenheit von Sauerstoff.

Technische Daten:
Säure Total: 5.6 – 5.8 g/l
pH-Wert: 3.4 – 3.5