



BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC

CHF 22.00 - CHF 27.00Price range: CHF 22.00 through CHF 27.00 inkl. MwSt.

Castello di Neive

Region: Piemont / Italien

Jahrgang: 2015 / 2016 / 2017 / 2018 Kategorie: mittelschwerer Rotwein

Alkohol: 15.0 -15.5 %

Flaschengrösse: 75 cl *(150 cl)* Trauben: **Barbera 100**%

Ausbau: Barrique



SKU: I010511.075

Kategorien: <u>Italien</u>, <u>Piemonte - Piemont</u>, <u>Rotwein</u>, <u>Weine</u>

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Degustation:

Intensives Rubinrot mit Tendenzen zu Granatrot. In der Nase intensiv und komplex, gut gereifte Früchte/Beeren und Gewürze, Nuancen von Kakao und Haselnüssen aus der Langhe. Im Gaumen vollmundig, alkoholisch, gute Säure und sehr strukturiert, ausgewogen und harmonisch. Wein von grosser

Passend zu: Aufschnitt, Speck, gekochtem Schinken und gekochter Salami aus dem Piemont, Bollito Misto, geschmortem Zicklein und Lamm, rotem Fleisch

Serviertemperatur: 18-19°C

Lagerfähigkeit: bis zu 10 Jahren, grosse Jahrgänge auch länger

Jährliche Produktion: ca. 3500 Flaschen

Weinberg / Reben:

Name: Marcorino, Santo Stefano Ausrichtung: Süd, Süd-West Bodenbeschaffenheit: Kalkmergel

Traubenlese: Ende September, manuell in kleine, feste Kisten

Produktion/Hektare: Erlaubte Höchstmenge: 10 T/Ha; Effektive Menge nach Ausdünnung: 9 T/Ha

Alter der Reben: 30 - 40 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: nach der alkoholischen Gärung in Barriques aus französischer Eiche von 2.25 hl

Ausbau:

12 Monate in den Barriques von 2.25 Hl, 3 Monate im Stahltank und 6 Monate in der Flasche

Technische Daten:

Säure Total: 6 - 6.2 g/l pH-Wert: 3.4 - 3.5