

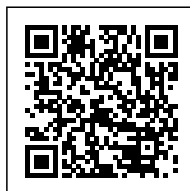


### BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC

CHF 22.00 - CHF 27.00 Preisspanne: CHF 22.00 bis 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: [Italien](#), [Piemonte - Piemont](#), [Rotwein](#), [Weine](#)

## 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 Persönlichkeit.

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