

BARBERA D'ALBA DOC

Die Hügel von San Rocco Seno d'Elvio und von Guarene sind auch für die Rebsorte Barbera ein bevorzugtes Anbaugebiet. Aus der Zusammenführung von Trauben aus einigen verschiedenen Weinbergen entsteht dieser Barbera d'Alba, der nach gänzlich traditioneller Methode erzeugt wird. Das Ergebnis ist ein Rotwein mit rubin- und kardinalroten Tönen mit reichlichen violetten Reflexen.

Der umfassende und anregende Duft ist ausgeprägt fruchtig, mit Noten, die an Brombeeren, Pflaumen und Konfitüre erinnern. Der Duft von Rosenblättern wird begleitet von zarten, würzigen Pfeffer- und Zimtbestandteilen. Der Geschmack zeichnet sich aus durch seine schöne Struktur, die warme Fülle und den langen aromatischen Abgang.

Der Barbera d'Alba passt gut zu Antipasti und zu strukturierten Gerichten wie überbackene Lasagne, sowie zu delikaten oder gegrillten Fleischgerichten.

Flaschengröße: 75 cl



Weinberg: verschiedene, in den Hügeln bei San Rocco Seno d'Elvio, bei Alba und zum Teil im Gebiet des Roero bei Guarene

Rebsorte: 100% Barbera

Lesezeit: erste Oktoberdekade

Weinbereitung und Ausbau: Pressen der Trauben und Gärung mit Mazeration in Edelstahl.

Der Wein reift etwa 6-8 Monate in Edelstahltanks und anschließend noch einige Monate im Keller in liegenden Flaschen.

Alkoholgehalt: 13-13,5%

Farbe: intensives Purpurrot mit rubinfarbenen Reflexen

Duft: fruchtige Noten von Brombeeren, Pflaumen und Konfitüre, blumige Komponenten von Rosenblättern, mit zarten Gewürznoten

Geschmack: voll, warm und strukturiert, mit einem langen und aromatischen Abgang.

Kombination mit Speisen: zu typischen Wurstwaren und Käse, kalten und warmen Vorspeisen. Ein guter Begleiter für gehaltvolle Pastagerichte, ebenso wie für delikate zweite Gänge auf Basis von hellem Fleisch.