

BARBARESCO DOCG “ARGÈ”

In diesem Wein ist die Geschichte von Armando und Gemma eingeschlossen. Und somit vereinen sich ihre Namen um einen Wein zu identifizieren mit dem alles begann: unser traditioneller Barbaresco.

In ihm vereinen sich die Kraft des Ehepaares Piazza, das Gleichgewicht eines Paares, das sich die Aufgaben in Familie und Beruf aufteilt und schließlich die garantierte Langlebigkeit einer soliden Verbindung, die auf Kompromissen beruht um verschiedene Charaktere in Einklang zu bringen. So, wie der Barbaresco Argè das Ergebnis der Vereinigung verschiedener Weinberge ist, die sich zwischen San Rocco Seno d'Elvio und Treiso befinden: zwei Zonen, die so nahe sind, wie auch unterschiedlich. Sie vereinen sich in einem ausgewogenen Schluck, der jedoch die Struktur des Barbaresco beibehält, der seinen Wurzeln treu bleibt.

Flaschengröße: 75 cl



Weinberg: verschiedene, in den Hügeln von San Rocco Seno d'Elvio und Treiso

Rebsorte: 100% Nebbiolo

Leszeit: erste Oktoberhälfte

Weinbereitung und Ausbau: Pressen der Trauben, Gärung und Mazeration in Edelstahl. Der Wein reift mindestens 9 Monate in großen Eichenholzfässern. Anschließend reift der Wein noch einige Monate im Keller in liegenden Flaschen.

Alkoholgehalt: 13,5-14,5%

Farbe: intensives Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen

Duft: fruchtige Noten von roten Früchten, in Alkohol eingelegten Kirschen und Konfitüre; blumige Noten von verwelkten Veilchen und Gewürzen

Geschmack: trocken und warm, ziemlich tanninhaltig und von langer aromatischer Nachhaltigkeit

Kombination mit Speisen: sowohl zu ersten Gängen als auch zu zweiten Gängen von guter Struktur und Komplexität