



BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE MUGIOT

Dank einer separaten Vinifizierung von Trauben aus verschiedenen Anbauten war es möglich, den Weinberg Mugiot als jenen Weinberg mit den besten Merkmalen für die Produktion eines langlebigen Barbera d'Alba zu identifizieren. Der Name dieses Weines bezieht sich auf die besondere Auslese der Trauben. Mugiot bedeutet im piemontesischen Dialekt "Häufchen" und war damals der Spitzname des Großvater von Armando Piazza, der als Holzhändler stets kleine Holzhaufen bereitete.

Der Barbera trägt diesen Namen, weil, ebenso wie bei kleinen Holzpartien, der Mugiot nur ein kleiner Teil der gesamten Produktion des Barbera ist.

Die kräftige rubinrote Farbe weist granatfarbene Reflexe auf, die im Verlauf der Ausbauzeit an Intensität zunehmen. Der Duft vereint fruchtige, würzige und ätherische Aromen mit Noten, die an Brombeeren, Konfitüre, grünen Pfeffer und Vanille erinnern, mit Rosen und Röstnoten im Untergrund. Der warme Geschmack umhüllt geschmeidig den Gaumen und offenbart eine ausgezeichnete Struktur und einen langen Abgang.

Aufgrund seiner eleganten Fülle begleitet dieser Wein sehr schön alle Gerichte einer Mahlzeit, von den Vorspeisen über Pasta bis zu gehaltvollen Fleischgerichten.



Weinberg: Mugiot

Rebsorte: 100% Barbera

Lesezeit: erste Oktoberdekade

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

Der Wein reift etwa 12 Monate in Barriques und anschließend noch einige Monate im Keller in liegenden Flaschen.

Alkoholgehalt: 13-14,5%

Farbe: Rubin mit granatroten Nuancen

Duft: komplex, mit vorherrschenden fruchtigen und würzigen Noten von Konfitüre, Brombeeren, grünem Pfeffer und Vanille. Im Abgang Röstnoten und verwelkte Rosen.

Geschmack: warm, einhüllend und geschmeidig, mit einem langen und aromatischen Abgang

Kombination mit Speisen: zu typischen Wurstwaren und Käsesorten, sowie zu zarten, aber auch gehaltvollen Pasta- und Fleischgerichten

Flaschengröße: 75 cl