

BARBERA D'ALBA DOC “FIL RUS”

In diesem Wein verbindet der Barbera das Langhe- und Roerogebiet wie einen Faden, der sich im Glas zusammen knäuelnd, um die Essenz der beiden, wie so oft sehr unterschiedlichen Gebiete, zu vereinen. Er ist nämlich das Ergebnis der Vereinigung von unterschiedlichen Weinbergen, sowohl vom linken als auch vom rechten Ufer des Flusses Tanaro. Ein Wein, der fil rouge wird, oder anders gesagt, der Leitfaden zweier großartiger Weinlagen ist, die keine andere Farbe als rot haben können.

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 – 14,5 Vol.-%

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.