

# 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.

**Flaschengröße:** 75 und 150 cl.



**Weinberg:** Mugiot

**Rebsorte:** 100% Barbera

**Lesezeit:** erste Oktoberdekade

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

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

Alkoholgehalt: 13 – 14,5 Vol.-%

**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