



## Barbera d'Alba

REBSORTE: BARBERA D'ALBA  
HÖHE DER WEINBERGE 400- 450 m ü.d.M.  
FLASCHENPRODUKTION: 4.000

**HINWEIS ÜBER DEN WEINBERG:** Das Durchschnittsalter der Weinberge beträgt etwa 35 Jahre, süd-, südöstliche Ausrichtung. Die Erziehungsform ist Guyot Basso (niedrige Erziehung), der Boden ist locker mit einem hohen Anteil an Tuffstein und wenig kalkhaltig. Die Traubenproduktion beträgt etwa 5.000 Kg pro Hektar.

**VINIFIKATION:** Die Trauben werden auf ganz sanfte Weise gekeltert. Die alkoholische Gärung der "traditionellen Rebsorte" dauert durchschnittlich 5 - 6 Tage. Später wird der Wein umgefüllt und direkt in Barriques (neues Holz) eingefüllt. Hier wird sowohl die alkoholische als auch die malolaktische Gärung vollendet. Die Verfeinerungszeit im Holz dauert 18 Monate.

Die Abfüllung in der Flasche erfolgt im August und die Vermarktung ab Anfang September.

**ALTERUNG:** Diesen Wein empfehlen wir mindestens ein, zwei Monate nach der Flascheneinfüllung zu trinken. Er ist zur Lagerung gut geeignet.

**ORGANOLEKTISCHE EIGENSCHAFTEN:** Intensive rubinrote Farbe. Anhaltender Duft mit Eindrücken nach reifen Früchten, würzig. Im Geschmack zeigt er einen guten Körper mit den ausgeprägten Noten dieser Rebsorte, weich. Die Holzzufuhr ist bescheiden und die Frucht ist von Noten nach Lakritze, schwarzem Pfeffer und Zimt angenehm begleitet.

**GASTRONOMISCHE VERBINDUNG:** Ein guter Begleiter zu Nudelgerichten mit Fleischsoße und gebratenem Fleisch und Wild, auch zu Käsesorten.

**SERVIERTEMPERATUR:** 16° - 18° C.