



ROCANÈIRA

Barbera d'Alba Superiore



Rebsorte: 100% Barbera von Cossano Belbo.

Weinbereitung: Nach sorgfältiger grüne Lese im Weinberg im August, um zur Ernte selbst in der Regel etwa Ende September / Anfang Oktober zu gehen. Zur Herstellung dieser Wein gehen mit einer langen Mazeration, um die Extraktion der Polyphenole zu optimieren. Später bei etwa 7 Monate Weinbereitung in Stahl wird in kleinen Eichenfässern dritten Schritt, in dem Sie für weitere 8 Monate zu schärfen übertragen.

Alkoholgehalt: Rund 14,0% vol. je nach Jahr.

Verkostung: **Farbe:** Rubinrot mit dunkel violetten Reflexen.

Duft: Die sortentypischen Aromen von Kirschen und Brombeeren sind gut mit der Vanille aus Alterung in Holz seit gemischt.

Geschmack: Das Tannin und Körper der Wein ist gut mit seinen erfrischenden Säure ausgewogen. Es präsentiert fruchtig und nachhaltig.

In der Küche: Ein wichtiger Wein und stolz auf den Bereich, in dem es darum geht, geht wunderbar mit rotem Fleisch, Eintöpfe und Käse.