



Barbera d'Asti Superiore

100% Barbera aus Agliano Terme.

Rebsorte:

Weinbereitung: Die Trauben werden bei Ende September geerntet. Die Weinherstellung ist traditionell, mit einer langen Mazeration der Traubenschalen, um die maximale Extraktion zu erhalten Farbe, Geschmack und Tanninen. Im Anschluss an die alkoholische Gärung, wir balancieren die Säure natürlich mit Milchsäuregärung. Der Wein wird für 7 Monate im Alter von Edelstahltanks und dann weitere 8 Monate Barriques übertragen so dass eine sanfte Glätte ins Ziel.

Alkoholgehalt: 14,0% (Durchschnitt vintage).

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

Duft: Sie erfüllen die primären Aromen Charakteristik wie Marmelade Beeren und Himbeeren in eine gute Balance mit dem Duft der Vanille aus Alterns gespendet.

Geschmack: Ein weichen Tanninen und erfrischender Säure machen es zu einem vollständigen und strukturiert. Der Nachklang ist fruchtig, warm und anhaltend.

In der Küche: Dieser Wein Paarungen erfordert starke seiner starken, arbeiten perfekt geschmorte rotem Fleisch oder Käse gegeben.

