

Barbera d'Alba

DOC, Rocche Costamagna / Alessandro Locatelli

Herkunft

Piemont / Barbera d'Alba

Rebstock

Barbera

Farbe

Intensives Rubinrot mit leicht violetten Reflexen

Duft

Feine Vanille-, Schokolade- und Kaffeenoten begleiten die fruchtigen Dörripflaume- und Kompottaromen, die von einer zarten blumigen Note unterlegt werden.

Geschmack

Am Gaumen gefällt er mit angenehmem Schmelz, einer ausbalancierten Säure und guter Tanninstruktur.

Gradazion

14.5%

Vinifikation

Die Vinifikation fand wie folgt statt: Die temperaturgesteuerte Gärung dauert ca. 5 bis 6 Tage, wobei der Tresterhut täglich untergestossen wird. Der Mostabstich erfolgt unmittelbar nach Beendigung des Gärungsprozesses. Der Wein wird 12 Monate in kleinen Eichenfässern französischer Herkunft ausgebaut. Danach ruht er für weitere 6 Monate in der Flasche, bevor er auf den Markt gelangt.



weinonline.ch