

Barbera d'Asti La Tota DOC

Marchesi Alfieri

Herkunft

Barbera d'Asti

Rebstock

Barbera

Farbe

Dunkles Rubinrot

Duft

Sein Bouquet erinnert an dunkle, reife, süsse Kirschen, an Röstmandeln, Honig, Zimt und Nelke.

Geschmack

Sein kraftvoller Geschmack hält lange an und passt sich vielen verschiedenen Speisen an.

Gradazion

14.5%

Vinifikation

Handlese, vollständig entrappt, lange Maischegärung, Gärung im Stahltank. Ausbau 12 Monate in Tonneau (Doppelbarrique), ein Teil in Barrique.

Vorgeschlagene Serviertemperatur

16-18°C

Jedes Jahr gelingt es Mario Olivero, seine Barberas zu bändigen. Ihre hohe Säure wird perfekt in Fruchtfülle gepackt. Ihre von Natur aus fehlenden Gerbstoffe werden durch den meisterhaften Barriqueausbau ergänzt. Es entsteht ein in sich harmonischer und vielschichtiger Wein, der über all die Jahre hinweg zum Lieblingswein vieler Kundinnen und Kunden geworden ist.



weinonline.ch