



BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC

pQlin | Castagnito



Herkunft	Piemont Italien
Produzent	pQlin Castagnito
Traubensorte	100% Barbera
Vinifikation	Die frisch geernteten Trauben werden sofort entrappt und gekeltert. Die Mazeration und alkoholische Gärung erfolgen in Kontakt mit den Schalen spontan mit natürlichen Hefen in thermoklimatisiertenahltanks bei einer Temperatur von 28 – 30 °C. Nach 15 Tagen erfolgt das Abziehen und Enthefen mit Umfüllen in Edelstahltanks bei einer Temperatur von 22 °C. 12 Monate in Eichenfässern gereift. Anschliessend 1 Monat in Stahltanks und 2 Monate Flaschenreifung.
Farbe	Rubinrot mit granatroten Reflexen
Aroma	Die Aromen erinnern an fruchtige Noten von Brombeeren, Pflaumen, Kirschen und einem Hauch von Himbeeren und Waldfrüchten.
Charakter	Am Gaumen ist der Wein sehr weich. Intensiver, warmer, strukturierter, würziger und ausgewogener Geschmack.
Passt zu	Fleischgerichte, Wurstwaren und Weichkäse.
Ausschanktemperatur	16°-18° Grad
Lagerfähigkeit	6 – 8 Jahre