

Barbera d'Alba Sup. Rocche delle Rocche

DOC, Rocche Costamagna / Alessandro Locatelli

Herkunft

Piemont / Barbera d'Alba

Rebstock

Barbera

Farbe

Dichtes Rubinrot

Duft

Die Intensität und Vielfalt des Bouquets von Hyazinthe und Lilie einerseits, und von Kirsche, Marrons glacés und Schokolade andererseits, lassen die Erwartung steigen, die dann im Gaumen nicht enttäuscht wird.

Geschmack

Sein recht kraftvoller Körper bindet alle Komponenten spannend ein. Ein Barbera, der durch eindrucksvolle Aromenvielfalt und schönem Abgang zu diesem Preis überzeugt.

Gradation

14.5%

Vinifikation

Sanft gepresst, erfolgt eine traditionelle, temperaturgesteuerte Fermentation von ca. 7 Tagen, wobei der Tresterhut täglich untergestossen wird. Der Mostabstich erfolgt sodann unmittelbar nach Beendigung des Gärungsprozesses. Bis zu 15 Monate in kleinen Eichenfässern französischer Herkunft ausgebaut, ruht der Wein für weitere 6 Monate in der Flasche, bevor er auf den Markt gelangt.



weinonline.ch