



Barbera d'Alba doc

Rebsorte: Barbera

Anbau: im historischen Weinberg Pria in La Morra. Der Boden ist lehm- und kalkhaltig mit einer Spur von Zwischenlagen aus Tuff und Sand.

Weinlese: in den ersten Oktobertagen, normalerweise so spät wie möglich, damit die Trauben optimal ausreifen können. Die Lese erfolgt von Hand mit Auslesen im Weinberg und bei der Kelterung. Infolge von starken Auslichtungsarbeiten im Sommer, liegt der Ertrag von 6000-7000 kg pro Hektar immer unter der von den Produktionsvorschriften zugelassenen Höchstmenge (9000 kg/ha)

Weinbereitung: kräftige Einmischung in temperaturregulierten Tanks, wobei die Maische schonend umgewälzt wird, damit die polyphenolischen und besonders die aromatischen Komponenten gut herausgelöst werden.

Ausbau: 12 Monate in Fässern aus französischem Eichenholz und anschließend noch 6 Monate auf der Flasche. Während dieser Verfeinerungszeit entfalten sich besonders die blumigen und fruchtigen Noten.

Farbe: Rubinrot mit sehr kräftigen violetten Reflexen.

Duft: Eindrucksvoll sind die fruchtigen Komponenten mit Noten von Pflaumen, Brombeeren und Gewürzen. Blumige Aromen tragen zur Definition des Bouquets bei.

Geschmack: voll und einhüllend mit einer leicht säuerlichen Spur, die dem Wein jene frische und duftende Note verleiht, die den Anforderungen des modernen Trinkgenusses gerecht wird.