



Barbera d'Alba doc "Superiore"

Rebsorte: Barbera.

Dank seines rustikalen Charakters und einer umfassenden technischen Neubearbeitung hat diese Rebsorte einen exzellenten Wein hervorgebracht, der von Weinliebhabern in der ganzen Welt lobenden Zuspruch gewonnen hat.

Anbau: im historischen Weinberg San Biagio im Gemeindegebiet von La Morra. Der Boden besteht aus kalkhaltigem Mergel.

Weinlese: in der ersten Oktoberdekade, 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 sorgfältiger Auslichtungsarbeiten im Sommer liegt der Ertrag von 5000-5500 kg pro Hektar immer unter der von den Produktionsvorschriften zugelassenen Höchstmenge (9000 kg/ha).

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

Ausbau: 18 Monate in 225-l-Barriques aus französischem Eichenholz und anschließend noch 6 Monate auf der Flasche. Während dieser Verfeinerungszeit nehmen die blumigen und fruchtigen Noten an Intensität zu und die Tannine werden milder.

Farbe: Rubin mit kardinalroten Reflexen.

Duft: bei jungen Weinen umfassend mit ausgeprägten fruchtigen Noten von Brombeeren, Kirschen, Pflaumen und rotfruchtigen Konfitüren. Mit dem Ausbau treten kräftigere und herbere Noten hervor, die an Zimt, Vanille und Gewürze wie grünen Pfeffer erinnern. Blumige Komponenten tragen zur Definition des Bouquets bei. Der Duft zeichnet sich aus durch ein schönes Zusammenspiel der Aromen und durch harmonische Vollständigkeit.

Geschmack: voll, körperreich, einhüllend und warm mit einer leicht säuerlichen Spur, die stets vorhanden ist und dem Wein seine frische und duftende Note verleiht, die den Anforderungen des modernen Trinkgenusses gerecht wird.