



Anbaugebiet	Piemonte / Piemont
Produzent	Cascina Bongiovanni, Castiglione Falletto
Traubensorte	Barbera
Farbe	Prächtiges Granatrot
Geschmacksrichtung	Dieser Barbera ist fruchtig, weist einen reichen, angenehmen Waldbeerengeschmack auf. Trocken, samtig und langer Abgang.
Lagerfähigkeit ab Kauf	3 bis 5 Jahre
Trinktemperatur	17° - 19°C.
Merkmale	Dieser unfiltrierte Barbera beendet seine alkoholische Gärung in den Barriques, wo auch der Biosäureabbau stattfindet. Er reift lange an seiner Hefe, wobei er seine kräftige, granatrote Farbe erhält und sich Säure und Tannine harmonisch binden. Nach ca. einem Jahr Holzfassreifung, wird er bis Ende des zweiten Jahres im Stahltank gelagert und erst danach abgefüllt.
Weintipp	Er eignet sich zu reichhaltigen Mahlzeiten, wie kräftigem Fleisch z.B vom Rind oder sogar Bison, sowie zu kräftigem Käse.



Barbera d'Alba DOC

Denominazione di
Origine Controllata

Barbera d'Alba