

# Barbera d'Asti Bricco Piemonte DOCG 75 cl



75 cl

IT - Piemont - 2022

Paolo Conterno

Dunkles Rubinrot. In der Nase knackig-frisch mit Preiselbeere, Johannisbeere und Granatapfel, dazu Gartenkräuter, ein Hauch Moos und florale Akzente. Am Gaumen saftig und geschmeidig, getragen von lebendiger Barbera-Säure, mittlerem Körper und feiner Würze Cassis- und Weichselanklänge, runde Tannine, warmer, ausgewogener Abgang. Vergoren im Stahltank mit kurzer Maischzeit, danach Ausbau im grossen Holzfass/Foudre.

	<b>Traubensorte</b>	Barbera
	<b>Herkunft</b>	Piemont
	<b>Produzent</b>	Paolo Conterno
	<b>Vinifikation</b>	Temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank kurze Maischegärung anschliessender Ausbau im grossen Holzfass/Foudre (ca. 12 Monate)
	<b>Charakter</b>	Dunkles Rubinrot. In der Nase knackig-frisch mit Preiselbeere, Johannisbeere und Granatapfel, dazu Gartenkräuter, ein Hauch Moos und florale Akzente. Am Gaumen saftig und geschmeidig, getragen von lebendiger Barbera-Säure, mittlerem Körper und feiner Würze Cassis- und Weichselanklänge, runde Tannine, warmer, ausgewogener Abgang. Vergoren im Stahltank mit kurzer Maischzeit, danach Ausbau im grossen Holzfass/Foudre.
	<b>Passt zu</b>	Spaghetti mit Basilikumsauce, Saltimbocca, kalte Fleischplatte, Trockenfleisch, Steinpilzrisotto, Pouletbrust an Rahmsauce, Kalbsschnitzel mit Zitrone
	<b>Trinkempfehlung</b>	etzt bis 2027 geniessen, 16-18°C
	<b>Artikel Nr.</b>	50782/22
	<b>Inhalt</b>	75 cl
	<b>Jahrgang</b>	2022
	<b>Weintyp</b>	Rotweine