ROTWEINE

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 Maischestandzeit, danach Ausbau im grossen Holzfass/Foudre.

Traubensorte	Barbera
Herkunft	Piemont
Produzent	Paolo Conterno
Vinifikation	Temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank kurze Maischegärung anschliessender Ausbau im grossen Holzfass/Foudre (ca. 12 Monate)
Charakter	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 Maischestandzeit, danach Ausbau im grossen Holzfass/Foudre.
Passt zu	Spaghetti mit Basilikumsauce, Saltimbocca, kalte Fleischplatte, Trockenfleisch, Steinpilzrisotto, Pouletbrust an Rahmsauce, Kalbsschnitzel mit Zitrone
Trinkempfehlung	etzt bis 2027 geniessen, 16-18°C
Artikel Nr.	50782/22
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2022
Weintyp	Rotweine