

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