

FONTANABIANCA

BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE



TIPOLOGIE

Rotwein D.O.C.

REBSORTE

100% Barbera, die Trauben stammen von alten zwischen 1967 und 1979 angelegten Weinstöcken und umfasst ein Anbaugebiet von 2 Hektaren an südwestlich ausgerichteter Lage.

ALKOHOLGEHALT

14°

CHARAKTERISTIK

Sehr dunkler Wein in verschiedenen rubinroten Farbtönen. Fruchtig im Geschmack, Pfirsich-, Pflaumen-, Kirschenaroma, reiner, korpulenter und tiefer Wein. Rund im Mund und gefällig frisch. Sanfter Tanningehalt.

VINIFIKATION

Sorgfältige Selektion der Barberatrauben im Weinberg, späte Handlung (Ende September, anfangs Oktober). Traditionelle Herstellung mit ca. 15 Monaten Reifung in Fässern. Flaschenabfüllung des Weins 1 Jahr nach der Gewinnung.

TRINKTEMPERATUR UND PASSENDE SPEISEN

Der Wein wird bei 17-18°C Temperatur in Rotweinkelchen für korpulenten Wein serviert.

Passt vorzüglich zu Braten, "Bollito Misto" (typisches piemontesisches Fleischgericht) und sehr reifem Käse.

