



## BARBERA D'ALBA DOC

pQlin | Castagnito



|                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>Herkunft</b>            | Piemont   Italien  |
| <b>Produzent</b>           | pQlin   Castagnito   |
| <b>Traubensorte</b>        | 100% Barbera   |
| <b>Vinifikation</b>        | Die frisch geernteten Trauben werden sofort entrappt und gequetscht. Die Mazeration und die alkoholische Gärung erfolgen in Kontakt mit den Schalen spontan mit natürlichen Hefen in thermisch konditionierten Stahltanks bei einer Temperatur von 28 - 30°C. Nach 15 Tagen werden die Trauben bei einer Temperatur von 22 °C in Stahltanks abgefüllt. |
| <b>Farbe</b>               | Rubinrot mit granatroten Reflexen  |
| <b>Aroma</b>               | Fruchtige Noten von Brombeere, Pflaume, Kirsche sowie Himbeeren. Im Mund ist der Wein sehr weich.  |
| <b>Charakter</b>           | Im Mund ist der Wein sehr weich. Der Geschmack ist intensiv, warm, strukturiert, würzig und ausgewogen.  |
| <b>Passt zu</b>            | Fleischgerichte, bevorzugt Wurstwaren und weichen Weichkäse, der für die Region typisch ist.   |
| <b>Ausschanktemperatur</b> | 16°-18° Grad   |
| <b>Lagerfähigkeit</b>      | 6 – 8 Jahre  |