

IL CLUMBÉ

Barbera d'Asti D.O.C. Rosso 2006

Dieser Wein wird produziert durch Massimiliano Vivalda



Verwendete Traubenarten:

Barbera 100%

Anbaugebiet:

Area D.O.C. Asti

Alter der Weinreben:

20-25 Jahre

Form der Aufzucht:

Guyot

Weinlese:

5.-15. Oktober von Hand

Pflanzenmenge pro HA:

6000

Produktionsmenge pro Pflanze:

3-3,5 Kg

Ausbau:

Die Trauben werden Anfang Oktober bei höchstem Reifegrad mit Sorgfalt geerntet und anschließend weich gepresst. 8-20 Tage Gärung auf der Schale in Inox-Stahlbehältern bei kontrollierter Temperatur von 28°-30°C

Reife:

Mindestens 6 Monate in Stahlbehältern, anschliessend 6 Monate in der Flasche

Alkoholgrad:

14.0%, Säure total: 6.0-8.0

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen, komplex in der Nase. Duftet nach reifen Pflaumen mit Gewürznote. erinnert an Kirschen. Reich und voll.

Ein eleganter, sehr harmonischer Begleiter zu gutem Essen. Delikat und rund !