



## Barbera d'Alba Tre Vigne 2018

**Herkunftsbezeichnung:** Barbera d'Alba DOC

**Rebsorte:** Barbera (100%)

**Weinberg & Keller:** Die Trauben für diesen Wein kommen von Weinbergsanlagen in Castiglione Falletto, Monforte d'Alba und anderen ausgesuchten Weinbergen im Langhe - Gebiet. Das Alter der Reben liegt zwischen 25 und 40 Jahren. Die Reben werden am Drahtrahmen (Guyot) erzogen mit einer durchschnittlichen Pflanzdichte von 4.500 Reben / Hektar. Böden: Kalkmergel.

Die von Hand gelesenen Trauben werden entrappt. Nach einer kurzen Kaltmazeration, findet die Maischegärung, die insgesamt zirka zwei Wochen dauert, im Edelstahltank statt. Dabei erfolgen regelmäßig Remontage und Déslestage, um dadurch eine optimale Farb- und Gerbstoffextraktion zu erreichen. Anschliessend an den biologischen Säureabbau im Edelstahltank, findet der Ausbau des Weines - während rund 12 Monaten - teils im großen Holzfass, Barrique und Edelstahltank statt.

**Beschreibung:** Intensive rubinrote Farbe.

Ausladendes, intensives Fruchtaroma mit Noten von reifer roter Kirsche, schwarzen Beeren und feinen floralen Nuancen (Veilchen). Mittelkräftiger Ansatz, am Gaumen intensiver Fruchtgeschmack in ausgewogener Harmonie mit einer frischen Säure und mildem Gerbstoff. Mittellange anhaltendes fruchtbetontes Finale.

**Speiseempfehlung:** Kräftige kalte und warme Vorspeisen (Terrinen, Pasteten, Käse), Pizza, Nudelgerichte, Risotto. Geflügel, weiße Fleischsorten und Lamm.

