



BARBARESCO, GALLINA DOCG

CHF 49.50 - CHF 57.50 inkl. MwSt.

Castello di Neive

Region: Piemont / Italien
Jahrgang: **2008 / 2011 / 2012 / 2016**
Kategorie: schwerer Rotwein
Alkohol: 14.5 % Vol.
Flaschengrösse: 75 cl
Trauben: **Nebbiolo 100%**
Ausbau: grosses Holzfass



SKU: I011608.75

Kategorien: [Italien](#), [Piemonte - Piemont](#), [Rotwein](#), [Weine](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Degustation

Brillantes granatrot, typisch für einen Wein aus 100% Nebiolo-Trauben. Delikates Bukett, getrocknete Blüten, gut integriertes Holz, elegant. Im Gaumen voll und harmonisch mit feinem und elegantem Tanin.

Passend zu: gebratenem oder geröstetem weissem Fleisch, zu grilliertem Fleisch und Gemüse, Braten und Wildgerichten

Serviertemperatur: 18-19°C

Lagerfähigkeit: 5 - 10 Jahre, aber auch mehr bei guter Lagerung

Jährliche Produktion: 4'000 Flaschen

Weinberg / Reben:

Name: Gallina

Grösse: 1.5 Ha

Ausrichtung: Süd - West

Bodenbeschaffenheit: Kalkmergel

Traubenlese: Anfang Oktober, manuell in kleine, feste Kisten

Produktion/Hektare: Erlaubte Höchstmenge: 8 T/Ha; Effektive Produktion nach Ausdünnung: 6 T/Ha

Alter der Reben: 35 - 40 Jahre

Haltungssystem: Guyot

Fermentation:

Traditionell, mit automatischen Systemen zur Umwälzung der Maische

Mazerationsdauer: 10 - 12 Tage

Fermentationstemperatur: bis max. 30°C

Fermentationsdauer: 10 - 12 Tage

Malolaktische Gärung: am Ende der alkoholischen Gärung, in Fässern aus französischer Eiche bei einer konstanten Temperatur von 18°C

Ausbau:

Reifung in Eichenholzfässern von ca. 35 hl Inhalt während mind. 12 Monaten, anschliessend in der Flasche mind. 6 Monate

Technische Daten:

Säure Total: 5.5 - 5.8 g/l

pH-Wert: 3.4 - 3.5