



**BARBERA D'ALBA DOC**

**CHF 15.50 inkl. MwSt.**

**Castello di Neive**

Region: Piemont / Italien  
Jahrgang: **2015**  
Kategorie: mittelschwerer Rotwein  
Alkohol: 14.0 %  
Flaschengrösse: 75 cl  
Trauben: **Barbera 100%**  
Ausbau: Stahltank



**SKU:** I011509.075

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

**PRODUKT-BESCHREIBUNG**

**Degustation:**

Lebendiges rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase weinig, mit frischen Fruchtnoten, am Gaumen frisch und ausgewogen, mit präsender, gut eingebundener Säure.

**Passend zu:** Risotto, frittiertem Fleisch oder Gemüse, Tafelspitz. Wein der gut mit den bäuerlichen Gerichten des Piemonts harmoniert.

**Serviertemperatur:** 17-19° C

**Lagerfähigkeit:** 3 - 5 Jahre

**Jährliche Produktion:** 10'000 Flaschen

**Weinberg / Reben:**

Name: Messoirano, Marcorino, Gallina (1.72 Ha)

Ausrichtung: Süd - Ost, Süd

Bodenbeschaffenheit: Kalkmergel

Traubenlese: Ende September, manuell in kleine, feste Kisten

Produktion/Hektare: Erlaubte Höchstmenge: 10 T/Ha; Effektive Produktion nach Ausdünnung: 7 T/Ha

Alter der Reben: 30 - 40 Jahre

Haltungssystem: Guyot

**Fermentation:**

Traditionell, mit automatischen Systemen zur Umwälzung der Maische

Mazerationsdauer: ca. 10 Tage

Fermentationstemperatur: bis max. 30°C

Fermentationsdauer: ca. 10 Tage

Malolaktische Gärung: am Ende der alkoholischen Gärung, im Stahltank, bei einer konstanten Temperatur von 18°C

**Ausbau:**

6 Monate im Stahltank, mind. 6 Monate in der Flasche

**Technische Daten:**

Säure Total: 5.6 - 5.8 g/l

pH-Wert: 3.4 - 3.5