



www.luigilengen.ch

Barbera d'Asti

Barbera d'Asti Superiore DOCG 2010

Herkunft:	Calosso (AT), Piemont, Italien
Rebsorte:	100% Barbera, Rebberg 1993 bepflanzt
Boden:	lehmig, kalkhaltig
Lese:	19. September 2010 reine Handlese und Selektion im Weinberg
Ertrag:	reduziert auf 3'800 kg/ha
Reife:	26 Brix (110 Oechsle)
Vinifikation:	Maischengärung im Stahltank bei kontrollierter Temperatur, Ausbau 10 Monate im grossen Holzfass aus französischer Eiche und anschliessend in der Flasche
Analyse:	14.86 Vol.% Alkohol 6.17 g/l Säure 1.7 g/l Restzucker
optimale Trinkreife:	2013 - 2018, 10 - 12 Jahre haltbar
Charakteristik:	Der Barbera ist gemeinhin dunkel (rubinrot), kräftig, alkoholreich und gleichzeitig säurebetont wie auch süss
Serviervorschlag:	18° - 20°C, idealer Begleiter zu Pasta / Teigwaren, Reis und kräftigem Fleisch



Weitere Informationen zu unserer Leidenschaft Wein finden Sie auf unserer Website!