



www.luigilengen.ch

Barbera d'Asti

Barbera d'Asti Superiore DOCG 2017 Bio

Herkunft:	Calosso (AT), Piemont, Italien
Rebsorte:	100% Barbera, Rebberg 1993 bepflanzt
Boden:	lehmig, kalkhaltig
Lese:	31. August 2017 reine Handlese und Selektion im Weinberg
Ertrag:	reduziert auf 2'580 kg/ha
Reife:	26 Brix (110 Oechsle)
Vinifikation:	Maischengärung im Stahltank bei kontrollierter Temperatur, Ausbau 12 Monate im grossen Holzfass aus französischer Eiche und seit 28. August 2020 in der Flasche
Analyse:	15.42 Vol.% Alkohol 6.36 g/l Säure 3.1 g/l Restzucker
optimale Trinkreife:	2020 - 2025, 10 -12 Jahre haltbar
Charakteristik:	Der Barbera ist gemeinhin dunkel (rubinrot), kräftig, gleichzeitig säurebetont wie auch süss
Serviervorschlag:	18°-20°C, idealer Begleiter zu Pasta/Teigwaren, Risotto/Reis und kräftigem Fleisch



ECOCERT ITALIA
UFFICIO CERTIFICAZIONE
PER APPROPRIAZIONE
AUT. N° W686 01
DEL 20-07-2020

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