



Barbera D'Asti Superiore DOCG "Santè"



DOCG: Barbera d'Asti Superiore DOCG

Rebsorte: Barbera

Domain: Azienda Vitivinicola Blengio di Reale Daniele

Art des Bodens: Kalkhaltig

Dichte der Bepflanzung: 4000 Reben / ha

Alter der Reben: 20 Jahre

Ertrag: Fein und gleichmäßig (ca. 2,9 kg / Stock)

Features: 14,5% Alkohol enthält SO₂

Kulturmethode: Guyot

Rebsorte Eigenschaften: die Trauben sind dunkelblau und kompakt, pyramidenförmig und mit Durchschnittsgewicht. Die Weinreben sind dicht und dunkelgrün. Die Ernte in der zweiten Oktoberhälfte.

Weinbereitung: Der Prozess der Weinbereitung ist die traditionelle Maischegärung. Dieser Wein wird in großen Eichenfässern aus slawonischer Eich für mindestens ein Jahr gealtert und dann in der Flasche für ein weiteres Jahr verfeinert.

Die Farbe: Intensives Rubinrot mit einer Tendenz zu Granatrot während der Alterung.

Der Geruch: Ätherisch, gut ausgewogen und intensiv.

Der Geschmack: Trocken, rund, vollmundig und würzig, leicht tanninhaltig.

Serviervorschläge: Geschmackvolle Bratengerichte, Gegrilltes, "Fondue" und reife oder würzigen Käsesorten.

Serviert: bei 20 ° C

Reifekapazität: 5 Jahre! Hat eine gute Alterungsfähigkeit wegen seiner guten Säure, die bei der Erhaltung der Frische des Weines hilft.

Gesamtsäuregehalt: 5,0 g / l

Restzucker: <2 g / L