



## 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:** Fruchtig und würzig (Vanille)

**Serviervorschläge:** Geschmackvolle Bratengerichte, Gegrilltes, "Fondue" und reife oder würzigen Käsesorten.  
Serviert: bei 20 ° C

**Reifekapazität:** 5 Jahre! Hat eine gute Alterungsfähigkeit wegen seiner hohen Säure, die bei der Erhaltung der Frische des Weines hilft.  
Gesamtsäuregehalt: 5,0 g / l

**Restzucker:** <2 g / L