



Piemonte DOC Barbera "Maestra"

DOC: Piemonte Barbera DOC

Rebsorte: Barbera

Domain: Azienda Vitivinicola Blengio di Reale Daniele

Art des Bodens: Kalkhaltig

Dichte der Bepflanzung: 4000 Reben/ha

Alter der Reben: 30/40 Jahre

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

Features: 13,5% 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 findet in der zweiten Oktoberhälfte statt.

Weinbereitung: Der Prozess der Weinbereitung ist die traditionelle mit Maischegärung. Refining erfolgt in Edelstahl tanks.

Die Farbe: Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen.

Der Geruch: angenehm wenig, Pflaumen und dunkle Beeren.

Der Geschmack: Trocken, mit deutlich Säure und leicht tanninhaltem Nachgeschmack.

Serviervorschläge: Rotes Fleisch, reifem Käse.

Serviert bei: 18 ° C

Reifekapazität: 4 Jahre.

Gesamtsäuregehalt: 6,0 g / l

Restzucker: <2,0 g / L