



TENUTA
CAPPALLOTTO
CANTINA

BARBERA D'ALBA SUPERIORE D.O.C.

REBSORTE

Barbera 100%

HERKUNFTSGEBIET UND MERKMALE

Die Trauben stammen von den Hügeln um Alba. Die geologische Beschaffenheit des Bodens und die Lage der ausgewählten Weinberge ermöglichen die Produktion hochqualitativer Trauben. Bereits während der Lese werden die Trauben ausgewählt, daher die Bezeichnung „Superiore“.

HEKTARERTRAG

60 Hektoliter.

WEINBEREITUNG

Die handverlesenen Trauben werden abgebeert und weich gepresst. Die alkoholische Gärung erfolgt in Edelstahlwannen bei kontrollierter Temperatur. Die Dauer der Maischegärung beträgt etwa 20 Tage.

AUSBAU

Nach der malolaktischen Gärung wird der neue Wein in kleine Eichenfässer (Französische Eiche) für den zweiten und dritten Durchgang umgefüllt, wo er etwa ein Jahr lang ausgebaut wird.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Rubinrote Farbe. Das Bouquet ist reich an Noten von Waldfrüchten, Gewürzen, Zimt, Pfeffer und Vanille. Im Mund ist er warm, samtig und vollmundig auch dank des Ausbaus, der ihm eine leichte Boisè-Note verleiht.

KOMBINATIONSVORSCHLÄGE

Erste Gänge mit gehaltvollen Soßen, rotes Fleisch, Koch- und Schmorfleisch, gereifter Käse.

SERVIERTEMPERATUR

18 °C. Es wird empfohlen, die Flasche eine Stunde vor dem Servieren zu öffnen.

ALKOHOLGEHALT

13,5 % Vol.

