



TENUTA
CAPPALLOTTO
CANTINA

LANGHE ROSSO D.O.C. BARNÉ

REBSORTE

Barbera 75% - Nebbiolo 25%

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, edler Trauben.

HEKTARERTRAG

60 Hektoliter.

WEINBEREITUNG

Die leicht überreif verlesene Barbera-Traube wird abgebeert und weich gepresst. Die Gärung erfolgt in Edelstahlwannen bei kontrollierter Temperatur und nach der halben Gärungszeit werden die Nebbiolo-Trauben zugegeben. Die Maischegärung dauert etwa 30 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 sechs Monate lang ausgebaut wird.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Rubinrote Farbe mit purpurroten Reflexen. Sein Bouquet ist reich an Noten von Waldfrüchten und Gewürzen. Im Mund ist er warm, samtig und vollmundig. Der Ausbau verleiht ihm eine leichte Boisè-Note. Die Barbera-Traube trägt zur Farbgebung und Weiche bei, die Nebbiolo-Traube verleiht Struktur.

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.

