



BOERI
WINES

BARBERA D'ASTI DOCG

Bezeichnung:	BARBERA D'ASTI DOCG
Name:	Barbera
Herkunft:	Hügel von Bricco Quaglia – Ortsteil Bionzo – Gemeinde Costigliole d'Asti
Weinberg:	Bricco Quaglia
Rebsorte:	Barbera 100%
Weinstöcke pro Hektar:	6000
Alter der Weinstöcke:	10 – 20 Jahre
Erziehungssystem:	Guyot
Sonneneinstrahlung:	Süd /Süd - Ost
Boden:	Kalksteinbasis, gemischter Ton
Ertrag:	9000 kg/ha
Produzierte Flaschen:	30000
Vinifikation:	Sanfte Pressung der Trauben, Mazeration und Gärung auf den Beerenhäuten für 7/8 Tage in temperaturkontrollierten Tanks
Reifung:	Reifung in temperaturkontrollierten Edelstahltanks für für 8/9 Monate
Farbe:	Intensives Rubinrot, mit zunehmender Reifung ins Granatrot tendierend
Aroma:	Intensives Aroma von roten Früchten, oft mit deutlichen Kirschnoten
Geschmack:	Intensiver weiniger Geschmack, Persistenz von würzigen Anklängen
Alkoholgehalt:	12,5°
Serviertemperatur:	16/18°C
Reifungspotential:	3 - 5 Jahre
Kombinationen:	Es ist der ideale Wein für alle die täglich ein gutes Glas Wein zu den Mahlzeiten genießen. Er ist vielseitig und passt zu einer Vielzahl an Gerichten aus der piemontesischen Küche und darüber hinaus

