



Barbera d'Alba

DOC, Silvia Rivella, 2016

750 ml

Art-Nr. 35291716

Aromen von reifem, dunklem Steinobst dominieren das Bouquet dieses typischen Barberas, begleitet von einem Hauch Feuerstein und blumigen Noten, die an Chrysanthemen erinnern. Die charakteristische frische Säure dieser Traubensorte ist bestens eingebunden, wirkt saftig und vermählt sich perfekt mit den geschmeidigen Gerbstoffen. Am Gaumen überzeugt er mit recht intensivem, vollmundigem Geschmack und langem Abgang.

Herkunft:	Italien / Piemont / Barbera d'Alba
Traubensorte:	Barbera
Genussreife:	2 bis 7 Jahre
Servicetemperatur:	16 bis 18 °C
Vinifikation:	lange Maischegärung, Gärung im Stahltank
Ernte:	Handlese
Ausbau:	in gebrauchten Barriques
Abfüllung:	keine Filtration
Ausbaudauer:	8 Monate
Volumen:	14.5 %



Vegan