

Barbera d'Asti

La Bricca

Druivensoort: 100% Barbera

Zone van de productie: Grondgebied van Ricaldone op de heuvels genaamd "Valporcile"

Hoogte van de wijngaarden: 240 mtr. boven de zeespiegel

Gemiddelde leeftijd van de wijngaarden: 40 jaar

Bodem: kalkhoudende grond met tufsteen lagen

Wijnbouw gebied: Guyot met een teelt dichtheid van 2500 - 3000 wijnstokken per hectare

Vinificatie: handmatige oogst in kratten. Zachte persing en raspen van de druiven. Opslag in stalen vaten om een natuurlijke werking van de most mogelijk te maken.

Temperatuur en druk gecontroleerde fermentatie waarna de wijn voor ongeveer een jaar wordt opgeslagen in roestvrijstalen tanks. Na dit jaar wordt de wijn overgepompt in kleine eikenhouten vaten waar de wijn nog minimaal 6 maanden wordt opgeslagen. Zeer goed houdbaar !!

Alcoholgehalte: 14,10%

Kleur: Intens robijn rood met violet accenten.

Bouquet: grootse Barbera met de geur van rijp rood fruit. De eikenhouten vaten geven gedurende de wijn een kruidige geur.

Smaak: droog, intens en zacht.

Serveertemperatuur: 18° C

Serveren: vlees, vleeswaren en kaas. Deze wijn kan zeer goed worden bewaard en wordt in de loop van de jaren en echte "meditatie" wijn.

