

Barbera d'Asti

Sisula

Druivensoort: 100% Barbera d'Asti

Zone van de productie: Grondgebied van Ricaldone op de heuvels genaamd "Bricco Rioglio"

Hoogte van de wijngaarden: 300 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. Persen en verwijdering van druivenstengels. Vergisting bij gecontroleerde temperatuur fermentatie met toevoeging van geselecteerde gisten. Na ongeveer een jaar in stalen vaten, wordt de wijn overgepompt in kleine eiken vaten waarin de wijn nog minimaal acht tot twaalf maanden wordt opgeslagen. Na een natuurlijke stabilisatie wordt de wijn gebotteld en voor tenminste 6 maanden met rust gelaten alvorens het ter verkoop wordt aangeboden.

Alcoholgehalte: 14,10%

Kleur: Intens robijn rood met violet accenten.

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

Smaak: droog, intens en zacht.

Serveertemperatuur: 18° C

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

