



Barbera d'Alba DOC 2016

Art. Nr.: 1088216

Hersteller: Casa Vinicola Alfredo Prunotto, Alba

Land: Italien

Region (Betriebssitz): Piemont

Gebiet (Betriebssitz): Alba

Jahrgang: 2016

Rebsorte: Barbera

Alkoholgehalt: 14 %

Reife: bis 2021

Bodentyp: Sand, Lehm

Vinifizierung/Ausbau: Die Trauben wurden gerebelt und gequetscht. Die Fermentation dauerte 8 Tage bei einer Temperatur von 28 °C. Danach folgten der 8-monatige Ausbau im Eichenfass und der 4-monatige in der Flasche.

Kategorie: Rotwein

Stilistik: Rot & würzig

Geschmack: röstig

Tannin: üppig

Säuregeschmack: Mild

Süße: Trocken

Bewertung:

James Suckling: 89

Speiseempfehlung:

Geflügel: Geschmort/Gedünstet

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork



Einzelflaschenpreis: € 14.20

Verkostnotiz

Purpurrot mit Rubinreflexen, in der Nase Brombeer- und Kirschenduft, zarte Veilchenanklänge, am Gaumen samtig, zartfruchtige Aromen, komplexe Struktur, fein-würzige Noten im langen Abgang.