

Gradale – Barbera d'Asti DOC

Villa Terlina

Typ Rotwein
Herkunftsland Italien
Region Piemont
Anbaugebiet Asti
Klassifikation DOC

Rebsorte Barbera 100%

Weinberg/Boden Kalk-Mergelböden die auf einer an die Oberfläche

gelangenden kristallinen Gipsschicht liegen.

Erziehungssystem Guyot

Weinlese Von Hand

Vinifikation 21 Tage auf der Maische. Fermentation in Betontanks

bei unkontrollierter Temperatur.

Ausbau 12-16 Monate in französischen Barriques /

6 Monate in der Flasche

Alkoholgehalt 14.5% Trinktemperatur 16-18° C Lagerung 8-10 Jahre

Gebinde 75 cl. / 6er Karton

Besonderes Die Kalk-Mergelböden liegen auf einer an die Oberfläche

gelangenden kristallinen Gipsschicht, was eine optimale Regulierung des Wasserhaushalts ermöglicht. Die Pflege der Weinberge erfolgt unter Anwendung traditioneller und

biodynamischer Methoden.

Degustationsnotiz Strahlende rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Ausgewogene

Nase mit Aromen dunkler Beeren sowie feinen Holz- und

Tabaknoten. Am Gaumen vielschichtig und kräftigem Körper und weichen Tanninen. Subtil und elegant eingebundene Holzaromen.

Ein Barbera mit Profil und eigenständigem Charakter.

Genussempfehlung Typische Gerichte der piemontesischen Küche, dunkles Fleisch,

reifer Käse, Gerichte der orientalischen Küche

