Renzo Seghesio S.S.A

Barbera d'Alba DOC Renzo Seghesio Cascina Pajana



Art.-Nr.:	622116
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	15 %
Anbaugebiet:	Barbera
Anbauregion:	Piemont (Piemonte)
Farbe:	Weiß
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2021
Klassifizierung:	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
Rebsorten:	100% Barbera
Serviertemperatur:	8-10
Trinkreife:	8

Preise

Flasche 16,50 € brutto

Preis pro Liter: 22,00 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Sanft gekörnt und mit 30% Volltrauben im Tank gepresst, gärt der klassische Barbera d'Alba mit der Wirkung von Saccharomices Pombe-Hefen und mit einer Trennung des flüssigen und festen Anteils der Trauben in der ersten Phase des Gärungsprozesses.

Die Lagerung erfolgt nach ca. 16 Tagen und die Reifung erfolgt für 5 Monate in Tonneaux (Allier und Nevers) und dann in slawonischen Eichenfässern (Garbellotto, 3.200 lt) für weitere 5 Monate.

Barbera d'Alba ist frisch, lang und intensiv: Die ausgewogene und perfekt integrierte Säure betont Noten von Pflaumen und roten Früchten.