



Piemonte Barbera D.O.C.

Type	Droge rode wijn
Stijl	Medium bodied
Wijnhuis	Tenuta Carretta
Regio	Piemonte
Subregio	Piemonte
Druif	Barbera
Grondsoort	Kalksteen, Klei, Mergel
Jaartal	2023
Pairings	Frisse kazen, Salades, Salami, Voorgerechten
Inhoud	0.75L
Alcohol	13.5%



De druiven voor deze Piemonte Barbera worden met de hand geogst en geselecteerd in de zuidelijke wijnbouwzones van de regio. De wijngaarden liggen op middelhoge heuvels met een uitstekende zonexpositie. De bodems zijn rijk aan een gemengde structuur van mergelklei en mergelkalksteen. De druiven worden in ondiepe kratten naar de wijnmakerij gebracht, waar ze voorzichtig worden ontleed en zacht geperst. De maceratie vindt plaats gedurende 10-15 dagen in roestvrijstalen vaten bij een gecontroleerde temperatuur van 25°C. Na de alcoholische en malolactische fermentatie rijpt de wijn 6 tot 12 maanden in roestvrijstalen tanks. De kleur van deze Piemonte Barbera is stralend paars. In de neus biedt de wijn een zeer fruitig bouquet met frisse fruitige en florale tonen. In de mond is de wijn fruitig, fris, mineraal en harmonieus, met aangename tannines en een uitgebalanceerde structuur. Serveertemperatuur: 16-18°C