



MARENGO MAURO

AZIENDA VITIVINICOLA

BARBERA D' ALBA DOC Superiore



WEINREBE

100% Barbera Weinrebe

WEINANBAUGEBIET

Novello, Barolo

WEINREBEBAU

Traditionell (Gegenspalieranbau und Guyot Rebschnitt)

WEINLESEZEIT

Ende September/Anfang Oktober

WEINBEREITUNG

Handliche Weinlese. . Aufweichen in Stahl für ungefähr 8-10 Tage unter einer kontrollierten Temperatur

WEINVERFEINERUNG

18 Monate: 10 im in den Eichenholzfass. Der Wein wird einige Monate in der Flasche verfeinert, bevor er vermarktet wird

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Schöne rote Farbe mit granatroten Reflexen. Intensiver, fruchtiger und charakteristischer Duft. Am Gaumen ist er harmonisch, trocken und wohl-schmeckend

ALKOHOLGEHALT

Zwischen 13,5 und 15 %. Es kommt auf den Jahrgängen an

SERVIERTEMPERATUR

17 °C



Es hat ein ausgeglichenes Säuregehalt, typisch von der Barberaweinrebe. Ideal zu Fleischgerichten, Käsen und Wildbret