

## Barbera d'Asti Superiore DOCG, rosso

Region	Piemont
Erzeuger	Cantina del Pino - Piemont
Alkoholgehalt	14.5 % vol.
Rebsorte(n)	Barbera
Bestell-Nr.	IPI060917

### Barbera mit allen Sinnen!

Franca Miretti und Renato Vacca führten in vierter Generation die Cantina del Pino. Noch zu Renatos Lebzeiten sind fantastische Weinberge in der Provinz Barbera d'Asti, genauer gesagt aus Mombercelli (wenige Kilometer südlich von Asti) neu hinzugekommen. Die sandigen Böden sind prädestiniert für fruchtigen Barbera. Beim Asti Superiore wird alles eine Spur ernster. Der Wein muss mindestens 12,5 Volumenprozent Alkohol vorweisen, also aus reifem Traubenmaterial gelesen worden sein und nicht weniger als 14 Monate, davon sechs im Holz, im Keller reifen. Es handelt sich um die Selektion der allerbesten Trauben aus Francas Asti-Weinbergen. Dieser saftige Barbera verströmt einen intensiven Duft von Schwarzkirschen, frisch geschrotetem Stangen- Pfeffer und saftigen Blaubeeren. Die Tannine sind schlank, bestens in den Wein integriert und unterstreichen dieses feinnervige Fruchtbündel aus der Barbera- Traube. Auch wenn der Wein tief dunkel im Glas liegt, besticht er doch eher durch eine unglaubliche Leichtigkeit und einen animierenden Trinkfluss. Seine leicht säuerliche Beerenfrucht ermöglicht eine Vielzahl an Speisenbegleitungen, allen voran zu Gorgonzola, Pilz- Nudelgerichten und dunklem Fleisch. Kurzum: Eine echte Bereicherung des ohnehin schon



Trinkempfehlung: Ab sofort und bis gut 2024+.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

