



2020 SUCULÉ DOC BARBERA D'ALBA SUPERIORE

Art.-Nr. LZ 01-20



WEINGUT:	Lo Zoccolaio
REGION/LAND:	Piemont/Italien
REBSORTE(N):	100% Barbera
FÜLLMENGE:	750 ml
ALKOHOL:	14,5 Vol.-%
RESTZUCKER:	0,2 g/l
SÄURE:	6,5 g/l
AUSBAU:	Barrique

BESCHREIBUNG:

Als Superiore gehört dieser wuchtige Piemonteser aus 100% Barbera zu der oberen Spitze. Der Barbera d'Alba zählt zu den besten Weinen aus dem Piemont und kommt dem Barolo mit früherer Trinkreife und günstigerem Preis gefährlich nahe. Die Trauben wurden selektiv per Hand gelesen, um beste Qualitäten zu erzielen. Außerdem ist die in Flaschen abgefüllte Weinmenge auf 7.000 Liter pro Hektar begrenzt. Nach einer 10-tägigen Gärung im Edelstahlfass, reift der »Suculé« für 18 Monate im Barriquefass und liegt anschließend für weitere 6 Monate in der Flasche. In der Nase finden sich rote Früchte, Brombeernoten, würzige Töne und Noten von Lakritze und Leder wieder. Der Gaumen zeigt sich harmonisch, voluminös mit griffigen Tanninen, leichten Vanille-Noten und einer schönen Saftigkeit im Abgang. Lagerungsfähig. Passend zu Pasta mit Rindfleischragout, Roastbeef, Rumpsteak oder auch gereiftem Käse.