



## 2023 RUJA DOC BARBERA D'ALBA

Art.-Nr. MZ 06-23



<b>WEINGUT:</b>	Paolo Manzone
<b>REGION/LAND:</b>	Piemont/Italien
<b>REBSORTE(N):</b>	100% Barbera d'Alba
<b>FÜLLMENGE:</b>	750 ml
<b>ALKOHOL:</b>	14 Vol.-%
<b>RESTZUCKER:</b>	1,0 g/l
<b>SÄURE:</b>	5,0 g/l
<b>AUSBAU:</b>	90% Edelstahl, 10% Holzfass

### BESCHREIBUNG:

Die Handgelesenen Trauben werden in 2 Runden sortiert. Das erste Mal im Weinberg bei der Lese und das zweite Mal im Keller vor dem sanften Pressvorgang. Die Maische gärt etwa 10 - 12 Tage zur Extraktion von Farbe und Körper. Eine relativ helle, violett schimmernde Farbe im Glas. Das Bouquet begrüßt mit einem intensiv beerigen und floralen Aromen wie Kirschen, Himbeeren und Cranberry. Dieser junge Barbera zeichnet sich durch seine Frische und lebhaft Säure aus. Saftig und fruchtbetont mit leichten würzigen Noten und sanften Tanninen eignet sich der Ruja hervorragend als Begleiter zu Pasta, Pizza und Antipasti.