



2022 FIORENZA DOC BARBERA D'ALBA

Art.-Nr. MZ 14-23



WEINGUT:	Paolo Manzone
REGION/LAND:	Piemont/Italien
REBSORTE(N):	100% Barbera
FÜLLMENGE:	750 ml
ALKOHOL:	14,5 Vol.-%
RESTZUCKER:	1,0 g/l
SÄURE:	5,0 g/l
AUSBAU:	Edelstahl, Barrique

BESCHREIBUNG:

Um die Bezeichnung Superiore zu erhalten, muss der betreffende Wein Kriterien einhalten, die ihm eine höhere (Superiore) Qualität garantieren. Dazu gehören ein hohes Mostgewicht (misst den Extrakt und den später entstehenden Alkoholgehalt), die Lagerung (wozu der 12-monatige Ausbau im Fass und die Reifung in der Flasche gehören) und eine beschränkte Erntemenge auf 70 hl/ha (je geringer, umso höher die Qualität). Diese Kriterien sorgen für einen zugänglichen Barbera D'Alba Superiore, der rubinrot schimmert und wunderbar duftet. Milkschokolade, saftige Amarenakirsche, erdige Noten, Zimt, Zedernholz und Schwarze Johannisbeere prägen die Nase. Das Tannin ist präsent, aber sehr samtig, seine lebendige Säure schenkt dem Wein eine schöne Leichtigkeit, die ihn zu einem perfekten Begleiter zu Schmorgerichten, einem Barbecue oder klassisch zur Pasta.

AUSZEICHNUNGEN: