

## Solo Acciaio® Barbera d'Asti DOCG

**Produktionsgebiet:**

Castagnole Monferrato, Montemagno (Piemont).

**Reberziehungssystem:**

Niedrig ausgebildetes Guyot-System mit 8–9  
Knospen am Fruchtstock.

**Rebsorte:**

Barbera.

**Weinbereitung:**

Traditionelle rote Methode.

**Altern:**

Reifung im Edelstahltank.

**Farbe:**

Intensives Purpurrot mit violetten Nuancen in der  
Jugend.

**Nase:**

Intensiv, anhaltend, kräftig und charakteristisch mit  
einem Hauch von Blaubeeren und  
Schwarzkirschmarmelade.

**Gaumen:**

Gute Barbera-typische Säure, mit gutem Körper und  
ausgewogen, anhaltend und kräftig mit einem Hauch  
von Blaubeeren und Schwarzkirschmarmelade.

**Flasche:**

Edler Bordeaux.

**Glas vom Typ Uvag.**

**Schließung:**

Technischer Kork.

**Verfügbare Größen:**

Flasche 0,75 L.

**Abv:**

Je nach Jahrgang zwischen 13,00 und 15,00 %.

