La Ribelle®

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:
Borgognotta.
Glas vom Typ Uvag.

Schließung:
Technischer Kork.

Verfügbare Größen:
Flasche 0,75 L.

Abv:
Je nach Jahrgang zwischen 13,50%.