Lequilibrio®

Barbera d'Asti DOCG Superiore

Produktionsgebiet:
Castagnole Monferrato, Montemagno (Piemont).

Reberziehungssystem:
Niedrig ausgebildetes Guyot-System mit 7-8 Knospen am Fruchtstock.

Rebsorte:
Barbera.

Weinbereitung:
Traditionelles Rotweinverfahren.

Altern:
Reifung in Barriques, Tonneaux und großen Fässern aus französischer Eiche für etwa 10-12 Monate.

Farbe:
Intensives Rubinrot.

Nase:
Aromen von roten Beeren, Himbeeren und schwarzen Johannisbeeren wechseln sich mit einem Hauch von dunkler Schokolade und Unterholz ab.

Gaumen:
Anhaltend und weich, mit einem umfassenden und ausgewogenen Tanningewebe, mit einer für Barbera typischen guten Säure.

Flasche:
Bordolese Serie 15.
Limitierte Auflage, beschränkte Auflage.
Breite Schulter.
Farbe antikgrün.

Schließung:
Einzelstück aus Kork.

Verfügbare Größen:
Flasche 0,75 L.
Magnumflasche 1,50 L.

Abv:
Je nach Jahrgang zwischen 13,50 und 15,00 %.