

## 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 %.

