

lo Zoccolajo

Cascina in Barolo

Barbera d'Alba d.o.c. Superiore "Sukulé"

Rebsorte

100% Barbera.

Lage

Süd / Südost

Höhe (ü. M.)

300 m

Boden

Mergel-Kalkstein

Erziehungssystem

Guyot.

Pflanzdichte

Mindestens 4.000 Pflanzen

Ertrag pro Hektar

70 ql

Weinlese

Oktober

Alkoholgehalt

14,0 % Vol (je nach Jahrgang)

Serviertemperatur

16°-18°C

Zusätzliche Informationen

Enthält Sulfite

Von

Produkt aus Italien



Diese Barbera d'Alba stammt aus den eigenen Weinbergen, die sich ausschließlich in den Gebieten Barolo und Monforte d'Alba befinden. Nach der traditionellen, ausschließlich von Hand durchgeführten Weinlese werden nur die besten Trauben der beiden Weinberge je nach Jahrgang ausgewählt. Dank der längeren Reifung in Barrique-Fässern zeichnet sich dieser Barbera durch höchste Qualität und außergewöhnliche Langlebigkeit aus. Die spezielle, sehr schwere Flasche erinnert an die Flaschen vergangener Zeiten und hebt seine Eigenschaften sowie seine organoleptischen Merkmale hervor.

Verarbeitung

Nach der Weinlese erfolgt das Abbeeren und eine sanfte Pressung. Anschließend folgt die Gärung in temperaturkontrollierten Edelstahltanks bei 30 °C. Dabei bleibt der Most für 15 Tage in Kontakt mit den Schalen. Nach dem Abziehen wird im Keller ein ideales Umfeld für eine perfekte malolaktische Gärung geschaffen. Der Wein reift 18 Monate in französischen Barrique-Fässern und lagert vor dem Verkauf weitere 6 Monate in der Flasche. Während aller Produktionsschritte wird nichts dem Zufall überlassen: Alles geschieht unter Achtung der Tradition, jedoch mit modernsten Methoden und Technologien..

Verkostungsnotizen

Intensives, leuchtendes Rubinrot mit ausgeprägtem, sortentypischem Rosenduft, reifen roten Früchten und Vanillenoten. Frischer und weicher Geschmack, hervorragend ausbalanciert mit guter Finesse und langem Nachhall.

Empfohlene Speisebegleitung

Er passt hervorragend zu frischer Pasta mit Fleischsauce, Fleischravioli, gekochtem Fleisch, Roastbeef, Koteletts und Schweinefleischgerichten.