



La Maranzana

BARBERA D'ASTI SUPERIORE D.O.C. TRABUCCO



Dieser Barbera mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung entsteht auf den Hügeln des klassischen Gebietes von Maranzana, Ricaldone und Cassine. Die Auslese der Trauben und die Verfeinerung in Fässern aus slawonischer Eiche verleihen dem Barbera d'Asti die Qualifikation Superiore, die ihn als ein gewissenhaft vorbereitetes Erzeugnis aus hochwertigen Reben klassifiziert.

Verkostung: Dieser körpervolle Wein von beachtlicher Struktur besitzt eine sehr intensive rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Das Bukett ist reich, vielschichtig und von beachtlicher Konzentration und Substanz. Auf der Grundlage von roten und kleinen Früchten verleiht es die Note von Kräutern, Tabak und Eukalyptus sowie einen Hauch von Holz und einigen Minz-Kräutern, Vanille und Lakritz. Der trockene und volle Geschmack lässt die perfekte Vereinigung der Eigenschaften der Rebe mit Harmonie, Schmackhaftigkeit und reichlich süßem Tannin-Aroma, leichten Nuancen von Kakao und Vanille erkennen, die sich mit den für den Barbera typischen roten Früchten vermischen. Eine Mischung von außergewöhnlicher Weichheit und Klasse, die einen lang anhaltenden Nachhall versprechen.

Kulinarische Kombinationen: Ideal zu anspruchsvollen Gerichten, rotem Fleisch, Wildfleisch von Feder- und Pelztieren sowie zu schmackhaften Käsesorten.

Alkoholgehalt %: 14 Vol

Serviertemperatur: 16-18° C

Empfohlenes Glas: Großer Ballon für gereiften Rotwein

Lagerung: An einem trockenen, kühlen und dunklen Ort bei einer Temperatur zwischen 10-13° C

Lagerfähigkeit: 5-8 Jahre





La Maranzana

BARBERA D'ASTI SUPERIORE D.O.C. TRABUCCO

Önologische Angaben

Typ	Rotwein
Rebsorte	100% Barbera
Durchschnittliche Produktion	5.000 Flaschen von 750 ml pro Jahr
Reifung	Ein Jahr in großen Fässern aus slawonischer Eiche
Verfeinerung	6 Monate in der Flasche bei kontrollierter Temperatur zwischen 12-15° C
Gärungstemperatur	Maximal 28-30° C
Gärungsdauer	8-10 Tage
Malolaktische Gärung	Nach der alkoholischen Gärung
Abfüllungszeit	Von März bis Juni des auf die Reifung folgenden Jahres
Gesamtsäuregehalt	5,5 g/l.
Ph-Wert	3,55
Weinherstellung	Die ausgewählte Traube wird abgebeert, gekeltert und zur Gärung zirka 8-10 Tage in Cuvée-Tanks gelagert. Während dieser Phase erfolgt die Remontage des Mostes, um die Extraktion der Farbstoffe, Tannine und Aromen zu optimieren. Nach dem ersten Abstich und der malolaktischen Gärung mit gleichzeitiger Hefesatzlagerung wird der Wein erneut abgestochen, bis er die gewünschte Klarheit erreicht
Anbaugebiet	Südlich von Asti