



Barbera d'Alba DOC "Bricco dei Merli"

Anbaufläche: 1,8 Hektar

Rebsorte: Barbera

Bepflanzungsdichte: 4500 Reben pro Hektar

Erziehungssystem: am Spalier, mit Guyot-Schnitt

Höhenlage: 300 m ü.d.M.

Lesezeit: Ende September – Anfang Oktober

Weinbereitung: in Edelstahl, mit Temperaturkontrolle und automatischer Umwälzung

Ausbau: 12 Monate in großen Eichenfässern aus Slawonien

Verweilzeit auf den Hefen: 60 Tage

Flaschenreife: 6 Monate

Sensorisches Profil

Von kräftig rubinroter Farbe mit klaren, purpurfarbenen Reflexen. Der Duft ist intensiv und umfassend, elegant, harmonisch und nachhaltig; er erinnert an Rosen, Unterwald und orientalische Gewürze. Im Mund präsentiert sich der Wein mit einer beachtlichen Kraft, die aber von einer umfassenden Geschmeidigkeit gemildert wird. Die Struktur ist optimal und wird von einer lebendigen, säuerlichen Frische begleitet. Der Geschmack erinnert an Kirschen- und Pflaumenkonfitüre, mit einem langen Abgang von getrockneten Trauben.

Empfehlungen: Servieren Sie diesen Wein zu geschmacksintensiven Speisen wie Eintöpfen und dunklen Fleischgerichten, sowie zu fetten, weichen Käsesorten, die nicht allzu lange gereift wurden.

Serviertemperatur: 18 °C

Anmerkungen

Ein typischer piemontesischer Wein, langlebig und von großer Struktur, in der das Holz und die Frucht in großer Harmonie miteinander verschmelzen und dabei die Charakteristiken und die typischen Noten der Rebsorte unversehrt bewahren. Besondere Stärken sind die gute Trinkbarkeit und die Frische, so wie es die Tradition von Cognito verlangt. Es ist ein charaktvoller Wein, der nicht allzu international ist.