



Barbera d'Alba DOC “Pre-Phylloxera”

Anbaufläche: 0,25 Hektar

Rebsorte: Barbera Vitis Vinifera

Bepflanzungsdichte: 4500 Reben pro Hektar

Erziehungssystem: am Spalier, mit Guyot-Schnitt

Höhenlage: 520 m ü.d.M.

Lesezeit: 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 dunkler, leuchtend rubinroter Farbe mit kräftigen violetten Reflexen. Der betörende Duft ist harmonisch und ausgeprägt, mit deutlich erkennbaren würzigen Noten im Ansatz und fruchtigen Komponenten, die an Himbeeren, Erdbeeren und reife Kirschen erinnern. Angenehm nach wilden Blumen am Abgang. Am Gaumen präsentiert der Wein eine großartige Struktur, Frische mit ausgezeichneter Säure und eine große Ausgewogenheit mit einhüllenden Tanninen und Geschmacksnoten, die an Sauerkirschen, Brombeeren und Pflaumen erinnern.

Empfehlungen: Es ist ein vielseitiger Wein, der gut zu ersten Gängen mit Fleischsaucen, aber auch zu rotem Fleisch und Wild zur Geltung kommt. Er begleitet ebenfalls gern schmackhafte, salzige oder reife Käsesorten.

Serviertemperatur: 18 °C

Anmerkungen

Die Rebstöcke wachsen in einem der letzten, sehr alten Weinberge der Langa und präsentieren sich wie in einem Freilichtmuseum der Weinbaukultur von damals. Die wurzelechten Pflanzen sind über 100 Jahre alt, wurden niemals auf Unterlagsreben aufgepfropft und haben somit im Laufe der Jahrzehnte die originalen Merkmale des Barbera unversehrt beibehalten.

Der Weinberg mit sandig-kalkigem Boden befindet sich in einer exzellenten Lage in dem Vorort Berri bei La Morra und garantiert einen natürlichen Schutz gegen den Reblausbefall. Diese Merkmale verleihen dem Wein, der hier hervorgeht, einen exklusiven und einmaligen Charakter, der mit faszinierender Einfachheit die typischen Vorzüge der Rebsorte mit jenen Merkmalen, die auf ein ideales Mikroklima und eine besonders gute Höhenlage zurückzuführen sind, miteinander verknüpft.

Der sehr niedrige Hektarertrag garantiert eine organoleptische Konzentration von seltener Intensität und Fülle für einen Wein, der im Holzfass ausgebaut wird, wo er seine Primäraromen langsam entfalten kann und auch nach vielen Jahren noch seine Einzigartigkeit zum Ausdruck bringen wird.