

## Barbera d'Alba Superiore DOC *Cascina Sciulun*



**Bezeichnung:** Barbera d'Alba Superiore DOC

**Sonnenlage:** Südwesten, Westen

**Böden:** sehr steil, nachgebend, schwer zu bearbeiten, sehr lehm - und tuffhaltig

**Rebsorte:** Barbera 100%

**Produktionsgebiet:** Monforte d'Alba, Barolo, Novello und Madonna di Como

**Weinlese:** von Hand mit Auswahl der Trauben im Weinberg.

**Erntezeit:** 25/30 September.

**Ertrag pro Hektar in kg Trauben:** 7.000

**Vinifikation:** Rotweinbereitung mit Maischegärung in Edelstahlbehältern.

**Gärungszeiten:** der Most bleibt 9-12 Tage im Kontakt mit den Schalen, wobei der Tresterhut laufend jeden Tag herunter gedrückt wird, anschließend wird abgezogen.

**Gärtemperatur:** veränderlich mit Spitzenwerten von 32°C.

**Reifung in der Kellerei:** Der neue Wein wird 3 Monate in Stahlbehältern gehalten und einer malolaktischen Gärung unterzogen; Es wird mehrmals dekantiert und schließlich in slawonischen Eichenfässern gealtert, wo es 8 bis 12 Monate dauert.

**Flaschenreifung:** 6 Monate.

**Produktion in Flaschen:** 25.000 zu 0,75 l, 1000 magnum su 1,5 l, 2.000 Flaschen zu 0,375 l und 200 magnum zu 3 l.

**Gastronomische Kombinationen:** optimal zu Kochfleisch und sehr würzigen Käsesorten. Für den täglichen Konsum geeignet.

**Serviertemperatur:** 16° - 18°

**Alkoholgehalt:** variabel von 14 bis 14,50% Vol, je nach Jahrgang.

*Ausgesprochen lebhaft rubinrote Farbe mit purpurroten und violetten Reflexen. Duftet nach Johannisbeeren und Sauerkirschen mit einem Anflug von reifen und getrockneten Pflaumen auf einem Hintergrund von Gewürzen. Der Körperreichtum und die Struktur, die in einem traditionellen Holz auf angenehmste Weise verschmelzen, schenken ein wundervolles Geschmackserlebnis.*