## Weinpass



## Barbera d'Alba DOC Superiore LA ROSINA

Ganz bewusst hat Andrea für diese Variante eher die schlummernde Kraft der Rebsorte herausgearbeitet. Hier in den Langhe-Hügeln zeigt Barbera mehr Struktur und dank eines soliden Säuregerüsts auch mehr Reife- bzw. Lagerpotenzial. Der Wein wird nach der Gärung im Holz ausgebaut, in Fässern zwischen 500 und 3000l Inhalt. Etwas reifere Fruchtnoten, Himbeere, Sauerkirschkonfitüre, wunderbar weiche Tannine, auch hier ein anregendes Spiel und eine interessante Spannung, die dank der herrlichen Tannine nicht anstrengt.

Erzeuger: Azienda Agricola Erbaluna

Anbaugebiet: Barbera d'Alba

Rebsorte: Barbera Jahrgang: 2020 Temperatur: 16-18°C

Lagerzeit: jetzt + 4-5 Jahre

Weinart: Rotwein Land: Italien

Qualität: Qualitätswein Geschmack: trocken

Passt zu: Gegrilltem und zu Eintöpfen

Artikel-Nr. 29000 Volumen 0,751

Weinanalyse	
kontrolliert durch	IT-BIO-006
Schweflige Säure frei (mg/l)	30
Gesamtsäure (g/l)	6,8
Restzucker (g/l)	2
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	66
Vorhandener Alkohol (Vol%)	15,3
Weinstil	Holzfass

