

Barbera d'Alba LA BETTOLA DOC

Die Rebsorte erlebt zu Recht eine Art Wiedergeburt im Piemont. Die sortentypische Säure verleiht den Weinen eine interessante innere Spannung. Auch bei Erbaluna hat man in den letzten Jahren viel gelernt. Diese Variante zeigt die Sorte durch eine kühlere Vergärung und kürzere Maischestandzeit bewusst von ihrer fruchtigeren Seite. Die Trauben gären in Edelstahltanks, eine kleine Menge lagert anschließend im großen Holzfass. Frisch gepflückte Kirschen, Rote Johannisbeere, lebhaftes, aber freundliches Säurespiel und ganz feinkörnige, angenehme Tannine.

Erzeuger:	Azienda Agricola Erbaluna
Anbaugebiet:	Barbera d'Alba
Rebsorte:	Barbera
Jahrgang:	2021
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 2-3 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	Gegrilltem und Aufläufen
Artikel-Nr.	29005
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-006
Schweflige Säure frei (mg/l)	0
Gesamtsäure (g/l)	7,1
Restzucker (g/l)	0,3
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	64
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,4
Weinstil	kräftig

