

artebacco



Doris & Guido Lengen
Lättendörfli 25
CH-8114 Dänikon
+41 (44) 845 22 22

www.artebacco.ch



"TULIPANO NERO" BARBERA D' ASTI Superiore DOCG

Traditioneller Barbera d' Asti. 30% des Weins wird in „Accaio“ (Stahltank) ausgebaut, die anderen 2/3 reifen in gebrauchten französischen Barriques. In diesem Verhältnis erhält er die typische Barbera-Charakteristik mit einer dezenten Holznote.



Charakter:

In der Nase wartet der *"tulipano nero"* mit einer dezenten Note von schwarzen Kirschen auf. Im Gaumen gibt er sich vollmundig. Tannine und Säure sind ausgewogen und subtil eingebunden; der Abgang ist von angenehmer Länge. Es ist in ein typischer Barbera zu einem Top Preis-Leistungs-Verhältnis.

Traubensorte:

100% Barbera

Alkoholgehalt:

14 % Vol.

Alter der Weinstöcke:

Der Rebberg wurde in den 30-er Jahren des letzten Jahrhunderts angelegt

Fermentierung:

Im Tank bei konstanter, kontrollierter Temperatur

Vinifikation:

1/3 im Tank, im 2/3 im Eichen-Barrique (2. & 3. Umgang)

Haltbarkeit:

Bereits auf der Höhe - Dank der traditionellen Vinifizierung wird er auch in 10 Jahren bis 15 Jahren noch Freude bereiten

Passt zu:

Antipasti, Pasta in jeder Art - besonders schmackhaft zu „Agnolotti“, Brasatto und gereiftem Käse