



BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE 75CL, 2014, ITALIEN

Traditioneller Ausbau, natürliche Gärung ohne Zusatz künstlicher Hefen. Kontrollierte Gärung im Edelstahltank, dann Ausbau und Reifung während 8 Monaten in kleinen slowenischen Barriques.

Natürliche Frucht kombiniert mit prägnanter Säure geben diesem Barbera d'Alba viel Rückgrat und Frische. Wenig Holz, viel Typizität von Lage und Terroir, manchmal auch etwas ungeschliffen.



Azienda Agricola Giacomo
Fenocchio



Reiner Barbera aus der
Barologemeinde Montforte



13.50% Vol



Vegetarisch, Dunkles Fleisch,
Mild, Pasta & Risotto

PREIS PRO FLASCHE: **21.00 FR.**
PREIS AB 6 FLASCHEN: **19.50 FR.**

WEIN STECKBRIEF

Artikel-Nr: Barbera d'Alba
Weintyp: Rotweine
Trinkreife: jetzt bis 2021
Volumen: 13.50%

DEGUSTATIONSNOTIZ

Natürliche Frucht kombiniert mit prägnanter Säure geben diesem Barbera d'Alba viel Rückgrat und Frische. Wenig Holz, viel Typizität und Terroir, manchmal auch etwas ungeschliffen! Ein Wein für Liebhaber authentischer Tropfen.

HINTERGRUND

Bereits in fünfter Generation führt Claudio Fenocchio diesen mustergültigen Betrieb im Sinne seines Vaters Giacomo konsequent traditionell weiter. Er bewirtschaftet insgesamt 10 Hektaren an den schönsten Lagen Bussia, Villero und Cannubi. Alle Parzellen mit speziellem Mikroklima, welches das Heranwachsen bester Traubensorten mit hervorragenden sensorischen Eigenschaften begünstigt.

✦ WINZER & WEINGUT

Giacomo Fenocchio

Bereits in fünfter Generation führt Claudio Fenocchio diesen mustergültigen Betrieb im Sinne seines Vaters Giacomo konsequent traditionell weiter. Er bewirtschaftet insgesamt 10 Hektaren an den schönsten Lagen in Bussia, Villero und Cannubi. Alles Parzellen mit speziellem Mikroklima, welches das Heranwachsen bester Traubensorten mit hervorragenden sensorischen Eigenschaften begünstigt.

Adresse

Giacomo Fenocchio Loc.
Bussia, 7212065 Monforte
D’Alba (CN) Italien

