

# Desbeta

## BARBERA D'ALBA

### KONTROLLIERTE HERKUNFTSBEZEICHNUNG

- **Rebsorte:** 100% Barbera.
- **Ertrag:** 10.000kg/ha (gemäß Weingesetz).
- **Erziehungform:** Guyot.
- **Lese:** Ende Oktober.
- **Erzeugergebiet:** Cossano Belbo.
- **Farbe:** Rubinrot, tendiert mit der Reife zu granatrot.
- **Duft:** Zart, delikater und ätherischer.
- **Geschmack:** Harmonisch und gehaltvoll, jedoch samtig.
- **Effektiver Alkoholgehalt:** 13-14Vol.%.  
• **Weinbereitungsmethode:** Maischegärung  
Mit zweiwöchiger Lagerung auf den Schalen.
- **Ausbau:** 6 Monate in der Flasche.
- **Abfüllung in Flaschen:** Juni-Juli.
- **Lagerung:** Liegend bei Raumtemperatur.
- **Kulinarische Verbindungen:** Hauptgerichte, Braten, Schmorbraten, gegrilltes Fleisch und Käse.
- **Servier-Temperatur:** 18-20°C.
- **Flaschenformat:** 750 ml.
- **Verpackung:** Packung mit 2 bis 12 Flaschen.
- **Wissenswertes:** Dieser ursprünglich als Tisch- und Bauernwein betrachtete Wein hat in letzter Zeit dank sorgfältigerer Weinbereitungsverfahren und Auswahl der Trauben eine bedeutsame qualitative Verbesserung erfahren, die es ihm heute erlauben, es aus organoleptischer Sicht mit weitaus edleren Weinen aufzunehmen.

