

BARBERA D'ALBA D.O.C. "PULIN"



VITIGNO: Barbera

FERMENTAZIONE: Fermentazione e macerazione in acciaio per circa 2 settimane ad una temperatura controllata di 28° C.; segue fermentazione malolattica in fusti di rovere da 500 litri.

MATURAZIONE: Circa 10-12 mesi in fusti di rovere da 500 litri e 2 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE:

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: ampio, importante, con sentori di viola.

Sapore: asciutto, di buon corpo e di giusta acidità, gusto pieno ed avvolgente.

NOTE: Adatto sia a primi piatti importanti che a salumi, secondi di carne e formaggi. È un vino che bene si presta anche a lunghi invecchiamenti. Temperatura di servizio 18-20° C.

GRAPE VARIETY: Barbera

FERMENTATION: Fermentation and maceration in stainless steel tanks for 2 weeks at a controlled 28° C followed by malo-lactic fermentation in 500 litre oak casks.

AGING: Around 10-12 months in oak casks and 2 months in the bottle

CHARACTERISTICS:

Colour: intense ruby red.

Bouquet: intense, with hints of violets.

Flavour: dry, full bodied, with just the right acidity.

NOTES: Accompanies entire meal including meat and cheese. Suitable for longer aging.

Serve at 18-20° C.

WEINSTOCK: Barbera

GÄRUNG: Gärung und Maischung im Stahltank während ca. 2 Wochen bei kontrollierter Temperatur von 28 °C; anschliessend malolaktische Säureumwandlung in Eichenfässern von 500 Litern.

REIFE: ca. 10-12 Monate in Eichenfässern von 500 Litern und 2 Monate in der Flasche.

EIGENSCHALTEN:

Farbe: rubinrot intensiv.

Bukett: vielschichtig, kräftig, Veilchenduft.

Geschmack: trocken, harmonische Säure, gefällig, vollmundig.

BEMERKUNGEN: Eignet sich als Begleiter zu Vorspeisen, Wurstwaren, Fleischgerichten und Käse. Kann viele Jahre gelagert werden. Trinktemperatur 18-20° C.

VIGNOBLE: Barbera

FERMENTATION: Fermentation et macération en cuve d'inox pendant environ 2 semaines à température contrôlée de 28°C; suivie d'une fermentation malolactique en fût de chêne de 500 litres.

VIEILLISSEMENT: Environ 10-12 mois en fût de chêne de 500 litres et 2 mois en bouteille.

CARACTÉRISTIQUES:

Robe: rouge rubis.

Bouquet: ample, intense, aux senteurs de violette.

Corps: vin sec, acidité équilibrée, corsé et plein en bouche.

CONSEILS: Idéal tant avec les plats de pâtes qu'avec saucissons, viandes et fromages.

Se prête à un long vieillissement.

Servir à 18-20° C.

Negro Giuseppe