

Musa

PIEMONTE DOC BARBERA



IM WEINBERG

Ursprungsbezeichnung	Piemonte Barbera Doc
Rebsorte	100% Barbera
Weinberg	Trauben von verschiedenen Rebflächen
Größe und Stadt	0,5 Hektar; Coazzolo
Boden	Unterschicht aus Lehm, kalkhaltiger Mergel blauer Marl und Tuff
Durchschnittl. Rebalter	40 Jahre
Lage	Norden; 300 m
Ertrag pro Hektar	110 hl/ha
Dichte (Reben/ha)	5.500
Erziehungssystem	Guyot
Schutzmaßnahmen	Integrierte Schädlingsbekämpfung
Dünger	Dung
Unkrautbekämpfung	Mechanisch
Lese	Selektive Handlese in Kisten

IM WEINKELLER

Vinifizierung	10 bis 15 Tage Mazeration und Fermentation in temperaturkontrolliertenahltanks. Im Frühling findet zur Schaumbildung die zweite Gärung in Drucktanks statt
Ausbau	4 Monate in Edelstahl und 1 Monat in der Flasche

BESCHREIBUNG

Rubinrote Farbe mit Schaum und intensivem violetterem Schimmer. Eine saubere, elegante Nase nach Kirsche und wilder Brombeere. Am Gaumen ist der Wein weich und einhüllend mit angenehmer Moussierung, die ihn dynamisch und trinkleicht macht, mit anhaltenden balsamischen Noten.

TRINKEMPFEHLUNG

Typischer Wein, der zu allen Gängen der Mahlzeit passt, seien es Vorspeisen, erste Gänge oder Hauptgerichte. Besonders gut passt er zu dem typisch piemontesischen Gericht *Bagna Caoda*.
Trinktemperatur 16-18 °C.



AZIENDA AGRICOLA CASCINA CARLÒT

VIA OSASCA 2 - 14054 COAZZOLO (AT) ITALIA
TEL. +39 0141 870118 - INFO@CASCINACARLOT.IT
WWW.CASCINACARLOT.IT