

Runc

BARBERA D'ASTI DOCG



IM WEINBERG

Ursprungsbezeichnung	Barbera d'Asti Docg
Rebsorte	100% Barbera
Weinberg	Runc, unter dem Vinifizierungskeller
Größe und Stadt	1,14 ha; Coazzolo
Boden	Unterschicht aus Lehm, kalkhaltiger Mergel blauer Marl und Tuff
Durchschnittl. Rebalter	45 Jahre
Lage	Süd/Süd-West; 300 m
Ertrag pro Hektar	90 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 temperaturkontrollierten Stahltanks
Ausbau	4 Monate in Stahltanks und 3 Monate in der Flasche

BESCHREIBUNG

Rubinrote Farbe mit violetter Schimmer. Intensive, reiche Nase, primär floreale Düfte nach Iris und Rose, dann Unterholz, Himbeeren und Pflaume. Am Gaumen einhüllend, warm und rund.

TRINKEMPFEHLUNG

Ein vielseitiger Wein, der zu Aufschnitt, herzhafter Pasta mit Bolognese-Sauce, Geschmortem und Wild passt.
Trinktemperatur 16-18 °C.



AZIENDA AGRICOLA CASCINA CARLÒT

VIA OSASCA 2 - 14054 COAZZOLO (AT) ITALIA
TEL. +39 0141 870 118 - INFO@CASCINACARLOT.IT
WWW.CASCINACARLOT.IT