

Baricchi

Barbera d'Alba, D.O.C., "Riva delle Coda", 2016

Vinmarken

Druen:	100% barbera
Kommune:	Naviglie
Marker:	Areal 6.000 m ² med ca. 5.000 vinstokke/ha.
Jordbunden:	Marl, silt, sand og ler.
Vinpleje:	Traditionelt og manuelt - der høstes ca. 1,5 kg/vinstok.
Dyrkning	Guyot
Høst:	Sidst i september - håndplukkes i små kurve.

Kælderen

Vinificering:	Efter en nænsom plukning blødpreses druerne med det samme. Der sker en traditionel gæring i rustfrit ståltanke i cirka ti dage. Når druesaften gennembrydes, så laget af drueskaller (capello) flyder ovenpå, så sikrer man via en sekundær tank, at capelloen bringes til bunden af beholderen og dækkes helt af saften. Den proces gentages hver gang capelloen når toppen, så man derved sikrer maksimal kontakt mellem druesaften og skallerne. Den proces giver vinen den optimale balance mellem svre og frugt.
Lagring:	Vinen lagres 18-24 måneder på ege barriques (225 l.)
Antal:	4000 flasker årligt.

Vinen

Farve:	Intens flot mørk rubinrød farve.
Duft:	Blomsternoter og stadig vinøs med antydninger af friske frugter som hindbær, blåbær og jordbær - og med en fin reference til træet, der er lagret på.
Smag:	Det er en komplet vin - den er elegant og harmonisk - med en vedholdende eftersmag.



Piemonte Je|Sus
mail@piemontejesus.dk
www.piemontejesus.dk

Danmark
Vesterbro 21B, 3
5000 Odense C

Italia
Via Lovera 1
12050 Lequio Berria (CN)

