

Barbera dAsti DOC Ante

Tootja: G.I.V. S.C.A.R.L.

Päritolumaa: Itaalia

Maht: 0.75 L

Alkoholisaldus: 13.5 %

Lühiiseloostus: Värv: sügav rubiinpunane. Aroom: täidlane, rohke buketiga, kus on tajuda vaniljet, violetseid lilli, küpseid punaseid ja tumedaid vilju. Maitse: algmaitse pehme - täidlane, keskmaitse puuviljane (kirss), järelmaitse pikk, meeldib koos pehmete tanniinidega punastest viljadest. Sobivus: punane liha, ulukid, küpsed juustud. Arengupotentsiaal: 5 aastat, jahedas ja pimedas kohas.

Serveerimistemperatuur: 16 – 18°C, Bordeaux klaas

Valmistamise eripära: marjad korjatakse käsitsi oktoobri alguses. Peale korjet marjad purustatakse ja matsereeritakse koos kestadega 10 päeva madalal temperatuuril. Seejärel tõstetakse temperatuur alguses 31°C ja algab alkoholi käärimine, peale 2 päeva temperatuuri alandatakse 26°C. Alkoholi käärimise järel järgneb piimhappekäärimine ja siis arendatakse veini 8 kuud keskmise röstiga Prantsuse tammevaatides. Siis vein segatakse ja arendatakse veel 4 kuud pudelites, enne müüki.

Tootja: CA BIANCA

Päritolu & maa: Asti DOC, Alice Bel Colle – Alto Monferato, Piemonte, Itaalia.

Alkoholisaldus: 13,5%

Viinamarjasort: 100% Barbera, Itaalia populaarsemaid viinamarjasorte.

HIND 16,00.- €

