

## Barbera d'Alba superiore "Bricco Gigi"

### Herstellungsprozess

Nachdem die Weinreben per Hand gelesen, in Kisten zwischengelagert, entrappt und bei konstanten 28°C eingemaischt wurden, wird die Maische täglich untergetaucht. Dem langen Aufweichen und der 15-20 Tage langen Gärung folgt das Klären durch Abstich. Die malolaktische Gärung erfolgt ab November. Anfang Januar wird der Wein in Fässer gefüllt, in denen der Wein für eine mindestens 18 Monate dauernde Reifung gelagert wird bevor er abgefüllt wird. Der Verkauf erfolgt nach 6 Monaten Reifung in der Flasche.

### Verkostung

Intensives und lebendiges Rubinrot mit leichten violetten Schimmern.

Reintöniger Duft mit Aromen von Rosen, Brombeere, Schokolade und Vanille.

Vollmundiger, harmonischer und reicher Geschmack mit angenehm lang anhaltenden Nachgeschmack.

### Anmerkung

Üppiger Wein mit langem Abgang für Hauptgerichte mit Fleisch oder Frischkäse.



### WEINBAUBETRIEB VIETTO

Weinkeller und Büros: Ortsteil Panerole, 16 - 12060 Novello (CN)

Tel/Fax +39 0173 731379 - E-mail: info@vietto.it

[www.vietto.it](http://www.vietto.it)