BARBERA d'ASTI "Cà d'la Roca" D.O.C. G

VINI MACCAGNO

Rode wijn



Kenmerken: Barbera d'Asti, gemaakt van de gelijknamige druif, is een wijn met een droge, warme en volle smaak. Na een gepaste rijping ontwikkelt hij een mooie harmonie en wordt hij zachter en fluweelachtiger van structuur. Jong heeft de wijn een heldere robijnrode kleur, die met de jaren evolueert naar granaatrode tinten. Het bouquet is intens, met aangename fruitige aroma's.

Druivensoort: 100% Barbera
Bodem + ligging: Heuvelachtig kalkrijk gebied, ligging zuid tot zuidoost. Leivorm volgens het Guyot-systeem.130 m boven zeeniveau Oogst: handmatige pluk in september

Wijnbereiding: Vinificatie: ontstelen en kneuzen op de dag van de oogst, gevolgd door een schilweking van ongeveer 7 à 8 dagen. Vergisting vindt plaats in temperatuurgecontroleerde roestvrijstalen tanks bij 25-26 °C. Na de alcoholische en malolactische gisting wordt de wijn verder bewaard in inox tanks tot het bottelen.

Wijnanalyse: Alcoholpercentage 13,5% vol. - bevat sulfieten
Wijnhuis - Gebotteld door Vini Maccagno s.a.s., Ferrere, Italië.

Wat meer info: *Barbera behoort tot de meest representatieve druivenrassen van Piemonte en beslaat ongeveer 35% van de 53.000 hectare wijngaarden in de regio. Daar bereikt zij haar hoogste expressie in Barbera d'Asti, een wijn die in 1970 de DOC-status verwierf en in 2008 werd verheven tot DOCG. Vandaag wordt deze wijn beschouwd als een van de meest dynamische en evoluerende producten van de regio. Dankzij de voortdurende vooruitgang in wijnbouw en vinificatie blijft de kwaliteit zich ontwikkelen.*
Met zijn combinatie van traditie, veelzijdigheid en moderne uitstraling spreekt Barbera d'Asti een breed publiek aan: nieuwsgierige wijnliefhebbers, veeleisende kenners en een internationaal publiek op zoek naar authentieke kwaliteitswijnen. Terecht wordt hij beschouwd als een van de belangrijkste rode wijnen van Italië en geniet hij een steeds grotere waardering op internationaal niveau.