



# Barbera d'Alba DOC Ruja 2020

Paolo Manzone



Artikel Nr.	07205
Land	Italien
Herkunft	die Hügel von Alba im Herzen des Piemont
Rebsorte	Barbera (100%)
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18°C
Ausbau	Die Handgelesenen Trauben werden in 2 Runden sortiert. Das erste mal im Weinberg bei der Lese und das zweite mal im Keller vor dem sanften Pressvorgang. Die Maische gärt etwa 10 - 12 Tage zur Extraktion von Farbe und Körper. 10 % werden im Holzfassausgebaut.
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	In der Nase zeigt der leuchtend rubinrote Barbera Aromen von Granatapfel und Sauerkirsche mit einem Hauch von Gewürznelke. Am Gaumen präsentiert er sich rund und geschmeidig mit einer angenehmen Textur. Das Finish zeichnet sich durch seinen intensiven Abgang aus mit viel Frucht und Frische.