2016 Monte Colombo

Barbera d'Asti DOCG

Agricola Marchesi di Grésy

Qualitätsstufe	DOCG
Ausschanktemperatur	16-18'C
Trinkreife	15-20 Jahre
Grösse	75 cl
Artikelnummer	35010529

Bemerkungen

"Der Rebberg für diesen Ausnahme-Barbera befindet sich in der Gemeinde Cassine in der Provinz von Alessandria und zeichnet sich durch seine extreme Südlage aus. Die Vinifikation erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von max. 28°C und durch das tägliche «rimontaggio» vermählen sich Tannine, Farbe und Geschmacksstoffe ideal mit dem Jungwein. Der gesamte Gärprozess findet in Inox-Tanks statt. Für den 12-monatigen Reifeprozess werden Barriques aus Frankreich und anschliessend für 6 Monate Verfeinerungsprozess Eichenholzfässer aus Slowenien verwendet.