

Il Bacialè

„Der Bacialè“ ist im Dialekt des Piemonts der Vermittler, der die Hochzeiten vermittelt. So entstammt dieser Wein der perfekten Hochzeit zwischen dem Barbera und anderen Trauben.

BEZEICHNUNG: Monferrato Rosso d.o.c.

WEINBERGE: verschiedene, hauptsächlich zwischen Castelnuovo Calcea und Rocchetta Tanaro.

REBSORTE: 60% Barbera, 20% Pinot Nero, 10% Cabernet Sauvignon und 10% Merlot.

GÄRUNG: Die Weinbereitung der Traubensorten geschieht voneinander getrennt, die Alkoholgärung erfolgt in Stahlbehältern und die malolaktische Gärung in Holz.

REIFUNG: Es folgt die Verfeinerung der Weine teils in Holzbottichen, teils in Eichenfässern, die 12 Monate dauert. Der Zusammensetzung folgt eine 6-monatige Zeitspanne in der Flasche.

EIGENSCHAFTEN: rubinrote, intensive, leuchtende Farbe. Weinige, würzige Nase, wobei der Pinot delikate Noten von Beeren verleiht. Geschmack: warmer, angenehmer Mund, der mit Pflaumen, Pfeffer und Zimt schließt. Ein eleganter und vielfältiger Wein. Passt zu italienischen Vorspeisen, rotem und weißem Fleisch, nicht zu lange gelagertem Käse.

Bei 16-18 °C servieren.



“Braida”