

# VIETTI TRE VÎE 2023 BARBERA D'ALBA DOC 14.5° 75CL



**75cl**

**Fabricant**

Vietti

**Titre alcoométrique**

14.5 %

**Cépage**

Barbera

**Processus de fabrication**

100 % Barbera. Das Alter der Rebstöcke, von denen die Trauben stammen, liegt zwischen 25 und 40 Jahren. Die Lese erfolgt von Hand. Nach dem Entrappen folgt eine kurze Kaltmazeration, und anschliessend die Maischegärung für insgesamt zwei Wochen. Nach dem biologischen Säureabbau ruht der Barbera während 18 Monaten teils im grossen Holzfass, teils im Barrique und teils im Edelstahltank. Nach Erreichen der optimalen Reife wird er ungeschönt und unfiltriert abgefüllt.

**A boire jusqu'au**

2030

**23.00**

(y compris la TVA)