

BAVA BARBERA PIANOALTO 2019

NIZZA DOCG 14.5° 75CL



75cl

Fabricant

Bava

Titre alcoométrique

14.5 %

Cépage

Barbera

Processus de fabrication

Die Trauben in Pianoalto haben eine ausgezeichnete Konzentration von Zucker und Anthocyanen, während die Tannine süß sind, wie es sich für gute Barbera-Trauben gehört, wenn sie reif sind. Die Trauben werden von Hand gelesen und in 53 hl-Holzbottichen vergoren. Der Most wird täglich verkostet, um die Qualität zu gewährleisten. Um eine korrekte Extraktion der Bestandteile zu erreichen, wird der Most gepresst und entrappt. Die Reifung in den massgefertigten 1500-Liter-Holzfässern beginnt im Frühjahr und dauert 18 Monate, gefolgt von einer langen Reifung in der Flasche, bevor der Wein auf den Markt kommt.

Température de dégustation

16 °C - 18 °C

A boire jusqu'au

2032

29.50

(y compris la TVA)