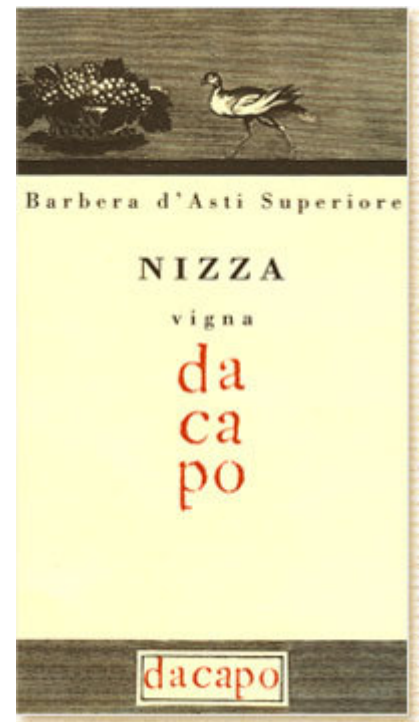


# dacapo

## Vigna dacapo - Barbera d'Asti NIZZA doc

Die Trauben stammen ausschließlich aus dem Weinberg "Dacapo" in Agliano Terme. Der Hektarertrag beläuft sich auf ca. 5 000 kg Trauben, und die Vinifizierung erfolgt in Holzbehältern. Unmittelbar nach der alkoholischen Gärung wird der Wein in Eichenholzfässer zu 225 Liter gefüllt, wo die malolaktische Gärung stattfindet und er weitere 12 Monate verbleibt. Die Abfüllung in die Flasche sieht keine Filtrierung vor, und der Wein verfeinert sich weitere 12 Monate auf der Flasche, bevor er in den Handel gelangt.



**Rebsorte:** Barbera d'Asti 100%

**Anbaugebiet:** Gemeinde Agliano Terme – Dacapo Weinbergen

**Bodenbeschaffenheit:**

Kalk- und Tonmergel (Höhenlage zwischen 200 und 220 m üdM.), Ausrichtung Südosten

**Stockdichte:** 5.400 Rebstöcke pro Hektar

**Alter der Reben:** 40 Jahre

**Hektarertrag:** 5.000 kg Trauben  
3300 liter Wein

**Vinifizierung:**

Maischegärung in einem nicht getoasteten 55-Hektoliter-Fass aus französischer Eiche; die Gärung nur mit bodenstaendigen Hefen, dauert ca. 10 Tage.

**Farbe:**

Intensives, beinahe dunkles Granatrot; deutlich violetter Rand, enge, lange, anhaltende Tränen am Glas.

**Duft:**

Ausladend, ätherisch, Noten von Zwetschgen und grüner Nusschale; schöne Anklänge von gerösteten Trockenfrüchten (Mandel und Haselnuss), im Finale Lakritze, süßer Tabak und Zimt.

**Geschmack:**

Warmer, trockener Auftakt, kompakte Textur mit deutlich harmonischem Spiel Säure/Tannin; Tiefe zeigt sich verstärkt im Abgang mit Frucht- und Gewürztonen.

**Passende Speisen:**

Reichhaltige Risotto, Nudeln mit Sauce, Fleisch mit Sauce, Wildbret und reifer, auch harter Käse.

