

# dacapo

## Sanbastiàn - Barbera d'Asti doc

Ein klassischer Barbera d'Asti, der sich für die Lagerung eignet, aber auch jung getrunken werden kann. Im traditionellen Verfahren in Edelstahlbehältern vinifiziert, zeigt dieser Wein eine gute Struktur sowie frische und elegante Aromen, die mit der Zeit komplexer werden.

<b>Rebsorte</b>	Barbera d'Asti 100%
<b>Anbaugebiet:</b> Agliano Terme	Gemeinde Castagnole Monferrato/
<b>Bodenbeschaffenheit:</b> von 220 bis 250 m üdM;	Kalk-Ton-Sandmergel, Höhenlage
<b>Stockdichte:</b>	Ausrichtung Süd-Südosten 5 000 Rebstöcke pro Hektar
<b>Alter der Reben:</b>	25 bis 40 Jahre
<b>Hektarertrag:</b>	7 000 kg Trauben 5000 liter Wein

### Vinifizierung:

Entrappen und schonendes Mahlen, ca. 8-tägige, temperaturkontrollierte Mazerierung auf den Schalen (29/30° C) und Zugabe von Reinzuchthefen; Abzug von der Maische und Umfüllung in Stahlbehälter, wo die gesteuerte, temperaturkontrollierte malolaktische Gärung abläuft. Bis zur Abfüllung in die Flasche verbleibt der Wein im Edelstahl. Kein Holzausbau.

**Verfeinerung:** 6 Monate auf der Flasche

### Farbe:

Leuchtendes, mittelintensives Rubinrot; hellvioletter Rand, enge, lange Tränen.

### Duft:

Elegant, Noten von Märzveilchen, Erdbeer-, Himbeer- und Brombeerfrucht; intensives, weiniges, ausgesprochen angenehmes, feminines Finale.

### Geschmack:

Warmer, harmonischer, beinahe streichelnder Auftakt; ausgewogenes Zusammenspiel Säure/Tannin; auch im Abgang lang anhaltende Noten roter Früchte, die typisch für die Rebsorte sind.

### Passende Speisen:

Piemonteser Wurstwaren, Risotto, Nudeln mit Fleischsaucen  
Braten, Fleisch mit Sauce, reifer Käse

