



SILENTINO BARBERA D'ALBA

D.O.C

TRAUBENSORTE

Barbera d'Alba

ANBAUGEBIET




Novello (Piemont)

WINZER

Gianfranco Cordero

AUSBAUART

11-tägige Mazeration. Gärung bei konstanter und kontrollierter Temperatur. Nach der Lagerung in Edelstahltanks reift der Wein ca. 8 Monate in 30 HL-Fässern. Reifung für mindestens 3 Monate in der Flasche.

-  Rubinrote Farbe.
-  Ein Hauch von Veilchen, Schwarzkirsche.
-  Trocken mit würzigen Noten nach Vanille und Kirschen. Frische Säure und reife Früchte welche sich im Abgang widerspiegeln.

BARBERA IST ERSTMALS IM 13. JAHRHUNDERT IN EINEM SCHRIFTSTÜCK DOKUMENTIERT WORDEN UND IST DIE AM WEITESTEN VERBREITETE REBSORTE IM PIEMONT. BELIEBT WAR ER BEI DEN WEINBAUERN WEIL ER ROBUST WAR, WENIG PFLEGE BRAUCHTE UND SELBST IN WIDRIGSTEN JAHREN OHNE GROSSEN AUFWAND DOCH EINIGES ABWARF. QUALITÄT VOR QUANTITÄT WAR DANN IN DEN ACHTZIGER JAHREN EINE ANSAGE UND DIE ERSTEN EDEL-BARBERA EROBERTEN DIE WEINWELT UND WAREN VORREITER FÜR EINEN VÖLLIG NEUEN BARBERA-STIL, WELCHEN WIR IN UNSEREM SILENTINO WIEDERFINDEN.

«SILENT IS GOLDEN»