

## Solo Acciaio® Barbera d'Asti DOCG

**Produktionsgebiet:**

Castagnole Monferrato, Montemagno (Piemont).

**Reberziehungssystem:**

Niedrig ausgebildetes Guyot-System mit 8–9 Knospen am Fruchtstock.

**Rebsorte:**

Barbera.

**Weinbereitung:**

Traditionelle rote Methode.

**Altern:**

Reifung im Edelstahltank.

**Farbe:**

Intensives Purpurrot mit violetten Nuancen in der Jugend.

**Nase:**

Intensiv, anhaltend, kräftig und charakteristisch mit einem Hauch von Blaubeeren und Schwarzkirschmarmelade.

**Gaumen:**

Gute Barbera-typische Säure, mit gutem Körper und ausgewogen, anhaltend und kräftig mit einem Hauch von Blaubeeren und Schwarzkirschmarmelade.

**Flasche:**

Borgognotta.  
Glas vom Typ Uvag.

**Schließung:**

Technischer Kork.

**Verfügbare Größen:**

Flasche 0,75 L.

**Abv:**

Je nach Jahrgang zwischen 13,50%.

