

Barbera d'Asti DOCG

Enrico Serafino, Piemont

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Barbera
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	vielschichtig, Aromen roter Beeren, samtig
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu geschmorten Fleisch und Wild, kräftig gebratenem Fisch & Geflügel, gereiftem Hart- & Rotschmierkäse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 00 19

Charakteristik

Rubinrote Farbe. Das vielschichtige Bouquet überzeugt mit Aromen von reifen Kirschen und roten Beeren, die von dezenten Röstnoten begleitet werden. Im Geschmack trocken und frisch mit einer samtigen Struktur und einem fruchtigen Finale.

Klima/Terroir

Seit 2008 hat die Region Barbera d'Asti den begehrten DOCG-Status inne. Auf rund 3.600 ha Rebfläche wachsen in der hügeligen Landschaft mit mediterranem Klima Reben. Die Böden sind sandig, zumeist tonig, sehr kalkhaltig und mittelschwer. Es überwiegen Mergel und Tuffgestein.

Ausbau

Nach einer selektiven Lese werden die Trauben gemischt und bei kontrollierter Temperatur vergoren. Anschließend reift der Wein 6-8 Monate in Eichenholzfässern.

Das Weingut

Enrico Serafino gründete 1878 im geschichtsträchtigen Städtchen Canale d'Alba eine eigene kleine Kellerei. Von Anfang an stellte er sich der kühnen Herausforderung, in Sachen Weinbereitung neue Wege zu gehen, ohne ganz auf traditionelle Errungenschaften zu verzichten. Er setzte sich vor allem für ein hohes Qualitätsniveau der regional typischen Weine wie Roero Arneis und Barbera ein und wurde so zu einem der ganz großen Pioniere des piemonteser Weinbaus. Das Weingut stieg rasch zu einem führenden Betrieb der Region auf und wurde mit unzähligen Auszeichnungen und Medaillen bedacht. An dem Zuspruch der Weinkritiker hat sich bis heute nichts geändert, auch nicht an der bedingungslosen Qualitätsphilosophie des Firmengründers. Der Fokus liegt weiterhin auf den klassischen Weinen des Piemonts.

