

Barbera d'Asti Merum

Producteur : Antonio Bellicoso

Appellation : DOCG Barbera d'Asti

Millésime : 2012

Lieu de production : Montegrosso d'Asti - Piemonte

Cépages : Barbera 100%

Vinification : Les raisins vendangés manuellement subissent un égrappage et un foulage doux. Durant les 3 premiers jours de la fermentation (minimum 20 jours), un remontage est effectué 2 à 3 fois par jour afin de favoriser l'extraction de substances polyphénoliques et aromatiques. L'affinement a lieu en barriques neuves de chêne français de 500 l durant une période de 15 mois et ensuite encore 6 mois en bouteille.

Ce vin ne subit aucune filtration.

Rendement : 6.000 kg/ha - Environ 1 kg par plante

Description : Sa robe est d'un rouge rubis impénétrable avec des reflets bleuâtres. Il présente des senteurs de fleurs et de mûres, de fruits mûrs et de confiture. En bouche, de doux tannins enveloppent le palais. Sa rondeur se manifeste avec une harmonie et un équilibre exceptionnel. Nous sommes ici en présence d'un très grand vin !

Accompagnement : Accompagne merveilleusement le gibier assaisonné au poivre et aux épices aromatiques ainsi que les fromages mûrs et savoureux.

Température de service : 16 °C

Alcool : 15%

Production : 3.000 bouteilles

Potentiel de garde : 20 ans et plus



Producent : Antonio Bellicoso

Appellatie : DOCG Barbera d'Asti

Jaartal : 2012

Productiestreek : Montegrosso d'Asti - Piemonte

Druivensoorten : Barbera 100%

Vinificatie : De druiven zijn handmatig geoogst, ontrist en zacht gekneusd.

Tijdens de eerste 3 dagen van de maceratie (minimum 20 dagen), wordt 2 tot 3 keer per dag een remontage uitgevoerd om de extractie van de polyfenolische en aromatische extracten te verhogen.

De rijping gebeurt in vaten van 500 l van Franse eik gedurende 15 maanden, en daarna nog 6 maanden in fles. Deze wijn wordt niet gefilterd.

Opbrengst : 6.000 kg/ha - Ongeveer 1 kg per wijnstok

Omschrijving : Zijn kleur is diep robijnrood met blauwe reflectie. Deze wijn heeft een aroma van bloemen, bramen, rijpe vruchten en confituur.

In de mond omhullen zachte tannines het gehemelte.

Rond, uitzonderlijk harmonieus en evenwichtig.

Een zeer grote wijn !

Gerechten : Ideaal bij wild bereid met peper en aromatische kruiden, en met gerijpte kazen.

Serveertemperatuur : 16 °C

Alcohol : 15%

Productie : 3.000 flessen

Bewaarpotentieel : 20 jaar en meer