

**Renzo Seghesio S.S.A**  
**Barbera d'Alba DOC Renzo**  
**Seghesio Cascina Pajana**



<b>Art.-Nr.:</b>	622116
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	15 %
<b>Anbaugbiet:</b>	Barbera
<b>Anbauregion:</b>	Piemont (Piemonte)
<b>Farbe:</b>	Weiß
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2021
<b>Klassifizierung:</b>	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
<b>Rebsorten:</b>	100% Barbera
<b>Serviertemperatur:</b>	8-10
<b>Trinkreife:</b>	8

**Preise**

**Flasche 15,50 €** brutto

Preis pro Liter: 20,67 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

**Beschreibung**

Sanft gekörnt und mit 30% Volltrauben im Tank gepresst, gärt der klassische Barbera d'Alba mit der Wirkung von Saccharomices Pombe-Hefen und mit einer Trennung des flüssigen und festen Anteils der Trauben in der ersten Phase des Gärungsprozesses.

Die Lagerung erfolgt nach ca. 16 Tagen und die Reifung erfolgt für 5 Monate in Tonneaux (Allier und Nevers) und dann in slawonischen Eichenfässern (Garbellotto, 3.200 lt) für weitere 5 Monate.

Barbera d'Alba ist frisch, lang und intensiv: Die ausgewogene und perfekt integrierte Säure betont Noten von Pflaumen und roten Früchten.

