

Barbera d'Alba DOC Superiore

Lage: Gemeindegebiet von Barolo

Anbaufläche: 2,1 ha

Lage: unterschiedlich, Süd-Ost und Ost

Seehöhe: durchschnittlich 300 m

Boden: Lehmig – schlammig, sandig-schlammig

Bodenaufbau: variiert in der prozentuellen Zusammensetzung – je nach Lage

Rebsorte: Barbera

Unterlagsrebe: 420A, SO4, K5BB

Erziehungsform: Spalliererziehung

Rebschnitt: traditioneller Guyot

Pflanz- und Reihenabstand: 0,8 m x 2,5 m

Pflanzdichte: 5.000 Stöcke / ha

Ertrag: ca. 7.000 kg / ha

Jahr der Rebpflanzung: 1942/1991

MORPHOLOGISCHE BODENBESCHAFFENHEIT

Wir bewegen uns hier zum Großteil in der für die Gemeinden Barolo und La Morra charakteristischen geologischen Formation des sogenannten MERGEL VON SANT'AGATA FOSSILI: Ursprünglich aus normalen Meeresablagerungen im Tortonium entstanden – ein grau-blau farbiges Sedimentgestein. Ein weitaus geringerer Teil dieser Lagen in Castiglione Falletto, Monforte und geringfügig auch in Barolo, basieren auf SANDSTEIN VON DIANO – entstanden aus trüben submarinen Strömungen des mittleren Miozän-Zeitalters – bestehend aus mehr oder weniger kompaktem Sand und grauem Sandstein. Die hier wachsenden Barbera-Trauben sind von hoher Qualität und zeichnen sich besonders in regenarmen Jahren durch ein ausgewogenes Zucker-Säure-Verhältnis aus

KELTERUNGSMETHODE

Unmittelbar nach der Ernte werden diese Trauben entrappt und gekeltert. Der Most wird anschließend ca. 8 -10 Tage gegärt. Die Maischegärung wird in der Regel um 4 – 6 Tage verlängert. Im Anschluß wird der Wein bei einer konstanten Temperatur von 18°C gehalten um die malolaktische Säureumwandlung herbeizuführen. Ist auch diese letzte Gärung vollzogen, erfolgt eine 1-jährige Veredelung in jungen, 0-3 Jahre alten, Fässern aus slawischer Eiche. Zur weiteren Entwicklung der Aromen wird er weitere 12 Monate in der Flasche gelagert, bevor er auf den Markt kommt.

GENUSSERLEBNIS - KOMBINATION

Aus gutem Grund wird Barbera als eine der bedeutendsten roten Rebsorten Italiens bezeichnet. Der Barbera der Langa wird als wichtiger Rotwein mit beeindruckender Struktur bezeichnet – ausgebaut im Eichenfass besitzt er ein hervorragendes Reifepotential. Dieser Wein eignet sich bestens für die Kombination zu Vorspeisen wie Tajarin, Agnolotti del plin, u.ä., auch wenn ihn seine Liebhaber gerne zu einem mehrgängigen Menü genießen.

