



Chiara Boschis, E.Pira & Figli

Barbera d'Alba Superiore **DOC**



2022, 750 ml



Italien, Piemont



9911500090



Barbera

Alkoholgehalt:

14,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Pasta all'Amatriciana (Schwein)

Leicht frittierte, gefüllte Zucchini Blüten mit Ricotta und Kräutern
(Schwein)

Auberginen-Caponata (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 23.11.2024

Informationen zum Wein

Die Barbera-Trauben stammen aus den eigenen Weinbergen mit kalkhaltigen Tonböden, die zu sehr hellem Grau und Rosa tendieren. Hinzu kommen abwechselnd kieselhaltige Sandsteine, Kalziumkarbonat und Eisen. Der Wein wurde spontan im Edelstahl vergoren und 16 Monate lang im zweitbelegten Barrique ausgebaut.

Farbe

granatrot bis purpurfarben, leicht transparent

Nase

Der *2022er Barbera d'Alba* ist ein duftig blumiger und fruchtbetonter Wein mit Noten von reifen Schwarzkirschen und Pflaumen, in die sich nasser Stein, etwas Erde und Lavendel mischen.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Wein geschliffen und rund zugleich. Er besitzt eine reife, volle Frucht bei mittlerem Körper, er hat eine samtige Textur, eine leichte für die Rebsorte typische Alkoholwärme, aber auch eine frische, saftige und fruchtige Ader mit viel dunkler Kirsche und Kirschkernen, reifem Tannin und einer Fülle, die auf den Punkt sexy wirkt.