PLOZZA
wine-group

2023 Vigna Veja Barbera d'Alba DOC

Elio Filippino

Produzent	**Elio Filippino**
Herkunft	**Piemonte, Italien**
Traubensorten	**Barbera**
Flaschengrösse	**75 cl**

Allergene
Enthält Sulfite

Weinbeschrieb
Kräftige rubinrote Farbe mit Zwetschgenton. Überzeugendes, volles Bukett mit fruchtigen Duftnoten, die sich mit den Noten von Vanille und edlen Hölzern verbinden. Im Gaumen ist voll, kräftig, vollmundig und würzig.

Vinifikation und Ausbau
Die Trauben werden gepresst und entrappt; der klare Most gärt bei einer Temperatur von 28-30° C mit einer Maischegärung von 6-9 Tagen. Nach dem Abstich und noch vor Beendigung der Gärung wird der Wein in 225 Liter Barrique-Fässer von Allier und in 500 Liter Tonneau-Fässer umgefüllt, wo er, je nach Jahrgang und Struktur, etwa 17-18 Monate reift. Danach wird er in Edelstahltanks umgefüllt, wo er noch 2 Monate ausgebaut wird.

Passt zu
Geschmackvollen ersten Gängen, sowie zu Rostbraten, Schmorbraten, Wild und zu ortstypischen ausgereiften Käsesorten.