

Villa Pani Barbera Appassimento Piemonte DOC

Artikel-Nr: 122712

ANBAUGEBIET Italien / Piemont

REBSORTE(N) Barbera

KLASSIFIZIERUNG Piemonte DOC

ERZEUGER Villa Pani

AUSBAU Die Trauben werden von Hand gelesen und in kleinen Kisten für etwa 5-6 Wochen in einem trockenen, temperaturkontrollierten Raum gelagert. Die Gärung erfolgt in Edelstahltanks für etwa 2 Wochen.

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG Der Wein hat eine kräftige rubinrote Farbe. Das Bukett ist reich an Noten von Brombeere, Veilchen, Vanille, Feigen und Mandeln. In seinen jungen Jahren ist er am Gaumen vollmundig, frisch und elegant. Mit der Zeit wird er runder und komplexer, behält aber seine einzigartigen samtigen Charakter.

SERVIEREMPFEHLUNG Idealer Begleiter zu Grillfleisch, gereiftem Käse oder würziger italienischer Küche.

SERVIERTEMPERATUR 16-18 °C



Barbera aus dem Piemonte von Stella Grasso neu gedacht - ein einzigartiger Appassimento. Stella stammt aus einer alteingesessenen Winzerfamilie im Piemont und ist mit Wein groß geworden. Schon recht früh wurde ihr klar, dass Wein genau ihr Ding ist und so studierte sie an der renommierten Weinbauschule in Alba Önologie. Angestachelt von all dem, was sie Down Under über das Wine Making lernte, kam sie mit dem Ehrgeiz ins Piemont zurück, Weine zu erzeugen, die den Charakter ihrer piemonteser Heimat treu widerspiegeln, ohne unerfahrene Weinliebhaber abzuschrecken. „Interpretato da Stella Grasso“ heißt es auf den Etiketten der Villa Pani Weine. Und genau das ist es, was sie so besonders macht. Auf den kalkhaltigen Lehmböden gedeihen die unvergleichlichen Barolos zwischen den Hügellandschaften von Asti und Alessandria. Durch das Appassimento Verfahren wurden die Beeren nach der Handlese bis zu sechs Wochen getrocknet um das volle Aroma und Potenzial der Beeren zu konzentrieren. Ein außergewöhnliches Verfahren für solch eine klassische Rebsorte aus dem Piemont.

