



# GIOVANNI ROSSO

---

---

## BARBERA D'ALBA DOC DONNA MARGHERITA

---

---

<b>Erzeuger:</b>	<b>Weingut Giovanni Rosso</b>
<b>Herkunft:</b>	Piemont DOC-Anbaugebiet Barbera d'Alba Gemeinde Serralunga d'Alba
<b>Rebsorten:</b>	100% Barbera



**Ausbau/Reife:** Ausschließlich manuelle Ernte. Vinifikation in Zementtanks mit wilden Hefen. Gärung für 18-21 Tage mit "Delestages" und mehrmaligem täglichem Untertauchen des Tresterhuts. Die Reifung erfolgt in großen 25hl Fontainebleu-Eichenfässern für 12 Monate. Der Wein wird ohne Filtration abgefüllt.

**Eigenschaften:** Dunkles Rubinrot.  
Schönes, klares Brombeearoma mit Noten von Mocca. Am Gaumen strahlende Noten von Johannisbeeren und Schwarzkirschen mit pikantem Finale. Schöne Frische mit einer zurückhaltenden Säure. Typisch für Barbera.

**ideal zu:** Salami, Nudelgerichten

**Besonderheiten:** Bei der Herstellung der Weine wird auf den Ausbau im Barrique und eine Abfüllung mit Filtration verzichtet, damit möglichst unverfälscht das in die Flasche kommt, was der Weinberg hat entstehen lassen. Damit soll der Wein ein perfektes Abbild seines Terroirs sein.