



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Barbera d'Asti DOC "Scanavino"



Name:	Barbera d'Asti DOC "Scanavino"
Artikel Nr.:	2090
Hersteller:	Scanavino
Herkunft:	Italien
Region:	Piemont
Rebsorte:	100% Barbera
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2020
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Intensiv rubinrote Farbe. Im Bouquet finden sich Noten einer Vielzahl verschiedener roter Beeren sowie zartes Kakao und ein Hauch von Minze. Elegant, fruchtig, weich mit einer angenehmen Struktur und einem feinen Abgang.
Herstellung:	Nach der Ernte werden die Trauben sanft gepresst. Vor der malolaktischen Fermentation erhält der Most eine etwa achttägige Mazerationszeit auf den Schalen. Anschließend wird der Wein auf Stahltanks verfeinert, um seine typisch fein-fruchtigen Aromen zu entfalten, bevor er auf Flaschen abgefüllt und zur Vermarktung freigegeben wird.
Herstellerinformation:	Scanavino wurde in den 1920er Jahren von der gleichnamigen Familie gegründet, die nach langjähriger Erfahrung im Weinbau begann, ihre Trauben aus der Umgebung zwischen Langhe und Roero in der eigenen Kellerei zu vinifizieren. Die Weine richten sich an diejenigen, die ein wohlschmeckendes Mahl gern mit einem Glas Wein verfeinern, aber auch an den, der einen ruhigen Moment des Friedens gern mit einem erlesenen Wein genießt. Das Sortiment aus stillen Weinen wird durch eine Reihe ausgezeichneter Schaumweine abgerundet.
Servierempfehlung:	Ideal als Begleiter von rotem Fleisch, aber auch ausdrucksvollen Gerichten wie Pasta mit schwarzen Trüffeln. Empfohlene Serviertemperatur ca. 18-20°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,5% Restzucker: < 2,0 g/l Säuregehalt: 5,6 g/l
Lagerfähigkeit:	2-3 Jahre