

DRINKS.

Matteo Correggia Barbera d'Alba Superiore Marun DOC 2021 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40901421
Alkoholgehalt	15%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Piemont
Abfüller	Azienda Agricola Matteo Correggia di Costa Ornella, Via Santo Stefano Roero, 124 12043 Canale d'Alba (CN) Italy
Marke	Matteo Correggia
Typ	Rotwein
Allergene	Enthält: Sulfite
Degustationsnotiz	Intensives Granatrot im Glas. Das Aroma in der Nase ist sehr fruchtig, reife Beeren, etwas Tabak, Kaffee und Pfefferminze. Am Gaumen sehr geschmeidig und mit weichen Tanninen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	100% Barbera
Etikette	grafisch
Bio	Ja
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2021
Passend zu	Gemüse, Käse, Rotes Fleisch, Weisses Fleisch

Beschreibung

Die Roero Gegend im italienischen Piemont war lange Zeit unbekannt, obwohl sie berühmte Gebiete in der direkten Nachbarschaft hat wie z.B. Barolo und Barbaresco. Als Matteo Correggia das Weingut 1987 von seinem Vater übernahm, verhalf er der ganzen Region Bekanntheit zu erlangen. Mit grossem Erfolg. Die Weine des Roero haben eine schöne Fruchtigkeit und Eleganz. Die Landschaft zeichnet sich durch viele Wälder, unzählige Hügel und Schluchten aus. Die Weinberge weisen teils eine extreme Steillage auf. Die Böden haben eine sandige Basis, teils mit kalkhaltigen Schichten versehen. Das Klima ist sehr ausgewogen, kalte Winter wechseln sich mit heissen Sommern ab. Der Rotwein Barbera d'Alba wird aus der Traubensorte Barbera hergestellt und bei kontrollierten Temperaturen von 28-30 Grad findet die Gärung im Edelstahltank statt. Die Mazeration dauert etwa 6 bis 8 Tage an, die Fermentation 10 bis 15 Tage. Anschliessend wird der Wein im Barrique für 18 Monate ausgebaut, weitere 4 bis 5 Monate im Stahltank bevor die Abfüllung in Flaschen erfolgt.