



# DINA

## Barbera d'Alba doc

### WEINBERG

Rebsorte: *Barbera*

Höhe: *250-320 m über NN*

Boden: *tonig mit Sandadern*

Alter der Reben: *25 Jahre*

Durchschnittliche Ausbeute: *9 t/ha - 49 hl/ha*

### WEINLESE

Zeitpunkt: *Oktober*

Art der Lese: *Handlese in 20 kg Kisten*

### VINIFIKATION

Mazeration: *traditionell, 8 Tage Maischegärung*

Ausbau: *80% Edelstahltank, 20% großes Eichenholzfass*

Lagerung und Trinkempfehlung: *liegend lagern, bis zu fünf Jahre*

### SENSORISCHE AUSPRÄGUNG

*Intensives rot mit violetter Schimmer.*

*Angenehmer, frischer Duft mit Noten von Pflaume, Kirsche und Blaubeere.*

*Weicher, eleganter Geschmack mit guteingebundener Säure.*

*Empfohlene Trinktemperatur: 16-18°C*

