



# NICOLON

## Barbera d'Alba doc

### WEINBERG

Rebsorte: *Barbera*

Boden: *sandig, kalkhaltig*

### WEINLESE

Zeitpunkt: *September*

Art der Lese: *Handlese in 20 kg Kisten*

### VINIFIKATION

Mazeration: *traditionell, 10 Tage Maischegärung*

Biologischer Säureabbau: *100% abgeschlossen*

Ausbau: *12 Monate im Holz, 50% in Eichenfässern und  
50% in gebrauchten Barriques*

Reifung auf der Flasche: *3 Monate*

Lagerung und Trinkempfehlung: *liegend lagern, über 5 Jahre*

### SENSORISCHE AUSPRÄGUNG

*Intensive rubinrote Farbe mit violetten Reflexen.*

*Betörender Duft mit Noten von Sauerkirschen, Moos und Brombeeren*

*Eleganter, harmonischer Körper, mit angenehmer Säure*

*Gute Struktur geprägt von Frucht und Vanille*

*Empfohlene Trinktemperatur: 18°C*

