

Barbera d´Asti Superiore DOC La Romilda XVIII 13

Frische Waldbodenaromen, süße Brombeeren, getrocknete Nelken, volle und weiche Textur

Winzer: Arbiola
Region: Piemont
Rebsorte: 100% Barbera
Farbe: rot
Ausbau: 18 Monate Barrique
Alkohol: 14.5 % vol
Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Zu Fritto misto, Kaninchen im Kräutermantel, würzigem, gereiftem Schafskäse

0.75 l – Bestellnummer 36213

Gambero: 2/3 Gläsern

Arbiola
Piemont

Das Weingut der Familie Terzano liegt in der besten Position des Nizza-Tals an der Grenze zwischen Monferrato und den Langhe. Kenner wissen, das ist das Herzstück der Barbera d'Asti-Zone. Die 30 Hektar Weinberge befinden sich alle in der Gemeinde San Marzano Oliveto auf überwiegend mergelhaltigen Böden. Mit mehr als 60% dominiert die Barbera hier den Rebsortenspiegel. Ausgebaut werden die Weine im gutseigenen Keller aus dem 17. Jahrhundert, der von dem Winzer Riccardo Terzano nach dem neuesten Stand der Technik eingerichtet wurde. In der Barriquaia stehen temperaturgesteuerte Edelstahltanks neben französischen Barriques. Großer Beliebtheit erfreut sich auch das Relais dell?Arbiola, das die Familie Terzano mitten in ihrem herrlichen Weingarten errichtet hat. Es besteht aus einem hellen Gastraum, einer professionellen Küche und aus einigen großzügigen Gästezimmern. Hier kann man auf sehr kultivierte Weise "Ferien auf dem Bauernhof" machen.

Abbildung unverbindlich