



Barbera d'Alba "Suculé" 2019

Lo Zoccolaio



Artikel Nr.	07020
Land	Italien
Herkunft	Piemont - die hügelige Landschaft südlich von Barolo (Langhe)
Rebsorte	Barbera (100 %)
Qualitätsbezeich.	DOC
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16 - 18 °C
Ausbau	Handlese der vollreifen Trauben und Auswahl der gesunden Trauben ab Ende September. Offene Maischegärung für einige Tage und anschließende Vergärung im Edelstahltank. Reifung in Barriquefässern aus dem französischen Allier für circa 18 Monate.
Boden	Kalkreiche und sehr helle Böden, teilweise Tuffstein
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Ein Feuerwerk von Beerenaromen und Gewürzen. Dicht am Gaumen, füllig und weich. Dieser Barbera zeigt auf eindrucksvolle Weise das Potential dieser Rebsorte.
Empfehlung	Gegrilltes Fleisch, Carpaccio, Tomatensuppe oder Salat.
Über den Winzer	Am Bricco del Barolo liegt das komplett renovierte Weingut Lo Zoccolaio. In einer kleinen, modernen Kellerei werden Weine aus Trauben produziert, die in den wertvollen, ehemals ausschließlich für Barolo vorbehaltenen Weinbergen wachsen. Besonders der "Suculé" und "Baccanera" heben das Weingut Lo Zoccolaio in die Phalanx der Spitzenerzeuger der Region. Der Suculé 2003 wurde 2006 von Luca Maroni als zweitbesten Barbera seines Jahrgangs bewertet.