



Barbera d'Asti Superiore «Genio»

| | |
|-------------------|--|
| Produzent | Gianni Doglia |
| Land/Gebiet | Italien/Piemont |
| Appellation | Barbera d'Asti Superiore DOCG |
| Jahrgang | 2020 |
| Produkt | Rotweine |
| Traubensorte(n) | Barbera (100%) |
| Ausbau | 24 Monate in französischen Barriques ausgebaut |
| Alkoholvolumen | 15.0% |
| Restzucker | 1.8 g/l |
| Trinktemperatur | 16 bis 18 Grad |
| Optimaler Genuss | jetzt bis 2030 |
| Inhalt | 75 cl |
| Produzierte Menge | 6900 Flaschen |
| Preis CHF | 24.00 |

Auch wenn Weine aus der Nebbiolo-Rebe das grössere Ansehen besitzen – die im Piemont am weitesten verbreitete rote Sorte ist Barbera. Ihr Kerngebiet ist das Monferrato rund um Asti. Auch der «Genio» von Gianni Doglia kommt von dort. Kraft, Komplexität und Eleganz vereinigen sich in diesem fruchtigen Wein perfekt. Von dieser Rarität, die zwei Jahre in französischen Barriques ruhte, werden jährlich lediglich 3000 Flaschen abgefüllt. Der «Genio» besticht durch seine Noten von roten und schwarzen Früchten, fein untermalt von einem feinen Mandel-Touch. Im Gaumen ist er dicht, mit perfekt eingebundenem Tannin und einem eleganten, fruchtigen Abgang. Ein Barbera d'Asti, der seinen Namen verdient.