



Franco Roero, Montegrosso d'Asti (Piemont)

Barbera d'Asti Sichei DOCG

Jahrgang	2023
Produzent	Franco Roero
Region	Piemont
Alkoholgehalt	16% vol.
Traubensorten	100% Barbera

Vinifikation

Der Barbera d'Asti Sichei wird aus uralten Rebstöcken, welche auf einer kalkhaltigen Tonerde wurzeln, in der Gemeinde Montegrosso d'Asti gekeltert. Nach der traditionellen Vergärung auf der Maische während 15 Tagen bei einer kontrollierten Temperatur von 27°C, reift der Wein für 18 Monate in Barriques.

Unsere Degustationsnotiz

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase einladende rote Fruchtaromen von Walderdbeeren und Kirschen, dazu würzige Noten von rosa Pfeffer und Muskatnuss. Am Gaumen wiederum viel Frucht und Aromen von Kaffee, etwas Schokolade sowie einem Hauch Graphit. Kraftvoller, langanhaltender Abgang.

Franco Roero

Die Geschichte der Azienda Agricola Roero reicht bis ins Jahr 1894 zurück. Der mustergültige Weinbaubetrieb wird heute in der vierten Generation von Franco Roero, seiner Frau Lucia und seinem Sohn Gianluca geführt. Franco Roero besitzt mittlerweile 16 Hektar Weinberge an den Hügeln von Santo Stefano bei Montegrosso d'Asti, im Herzen der Barbera d'Asti-Zone. Die Bodenbeschaffenheit, eine Mischung aus Mergel, Tuffstein und Ton, schafft die perfekten Wachstumsbedingungen für voll ausgereifte, konzentrierte Barbera-Trauben.



Passend zu

