Tenute Santamaria

BARBERA

Isola dei Nuraghi I.G.T.

Ein entscheidender Rotwein, der Kraft und Raffinesse vereint. Ein Jahr lang in Barriques gereift, entfaltet er intensive Aromen von Kirsche, Johannisbeere und Unterholz. Am Gaumen ist er warm, umhüllend und anhaltend, mit Noten, die sich im Laufe der Zeit entwickeln. Perfekt zu Braten, Wild und reifem Käse.

WEIN NOTES

BARBERA

Boden:	Kalkhaltig, sandig-lehmig mit nordwestlicher / südöstlicher Ausrichtung, 115 m ü.M.
Klima:	Mediterran, mit milden Wintern, moderaten Niederschlägen und heißen, windigen Sommern
Ernte:	Um die erste Septemberdekade werden die Trauben mit 230 g/l Zucker geerntet
Weinbereitung:	Abbeeren und anschließendes Quetschen. Gärung mit langer Maischestandzeit bei kontrollierter Temperatur von 24/26°C für 20 Tage; alle 6 Stunden für 10 Minuten umpumpen
Verfeinerung:	In französischen Eichenbarriques für ca. 12 Monate
Abfüllen:	Unter Stickstoffatmosphäre
Analytische daten:	Alkoholgehalt 13,5-14,5% vol., Gesamtsäure 5,25 g/l als Weinsäure, Restzucker 3 g/l
Organoleptischen Eigenschaften:	Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen, die mit zunehmendem Alter ins Granatrot tendieren, Aromen von Wald, Wein, Kirsche und Johannisbeere. Warmer, umhüllender und anhaltender Geschmack.
Paarungen:	Braten von rotem Fleisch, Wild, reifer Käse und Wurstwaren
Serviertemperatur:	18ºC
Format:	75 cl