

## VERKOSTUNG BARBERA.

Sie haben heute und bis zum 29. Februar 2024 die Möglichkeit, die verkosteten Weine zu günstigen Konditionen zu erwerben (5% Rabatt). BENGODI liefert ab 6 Flaschen die bestellten Weine innerhalb Vorarlbergs frei Haus.

Ich bestelle folgende Weine:

Menge	Produkt	Info	Jahr	Vol%	I/Fl.	€/Fl.
	Barbera d'Alba Superiore DOC   Chiara Boschis, E.Pira & Figli		2020	14,5	0,75	27,90
	Barbera d'Asti DOCG „La Crena“   Vietti	DE95	2019	15,0	0,75	48,90
	Barbera d'Alba DOC Scarrone Vigna Vecchia   Vietti	WS90 JS92	2021	15,5	0,75	57,90
	Pairolero, Barbera d'Alba DOC Superiore   Sottimano		2020	14,5	0,75	22,90
	Barbera d'Alba DOC   Enzo Boglietti		2022	14,5	0,75	16,50
	Barbera d'Alba DOC Roscaletto   Enzo Boglietti		2019	14,5	0,75	33,90
	Barbera d'Alba DOC Romani   Enzo Boglietti		2021	14,5	0,75	49,90
	Bricco dell' Uccellone, Barbera Superiore DOC   Braida Bologna	RP93 WS93	2020	16,0	0,75	74,90

Legende: RP - Robert Parker, FS - Falstaff, LM - Luca Maroni, JS - James Suckling, WS - Wine Spectator, JR - Jancis Robinson, DE - Decanter

Bestellung von (=Lieferadresse)

Vor- u. Nachname: .....

Straße: .....

PLZ/Ort: .....

Telefon bzw. E-Mail: .....

Datum: ..... Unterschrift: .....

Aktion ist gültig bis 29. Februar 2024. Die Preise verstehen sich in Euro pro Flasche, inklusive aller gesetzlichen Abgaben und Steuern.



Produkt	Information	Eigene Notizen
<p>Barbera d'Alba Superiore DOC Chiara Boschis, E.Pira &amp; Figli Rebsorte: 100% Barbera</p>	<p>Der Barbera d'Alba Superiore stammt aus der Vinifizierung von Barbera-Trauben, die aus eigenen Weinbergen stammen. Es handelt sich um Weinberge, die auf elvezianischen Böden angelegt sind, die dem Wein Struktur und Eleganz verleihen, die durch eine etwa einjährige Holzreifung noch verstärkt wird. Die Farbe ist intensives Rubinrot, tendierend zu violett und purpurn. In der Nase sind Weinnoten von roten und schwarzen Früchten wie Kirsche, Pflaume und Brombeere wahrnehmbar. Der Gaumen ist voll und kräftig mit angenehmem Geschmack nach typischen roten und schwarzen Früchten und einem erfrischenden Gefühl.</p>	<p>Reifung: Reifung für etwa 16 Monate in Barriques aus zweiter französischer Eiche und etwa 2/3 Monate in der Flasche.</p> <p>Sensorische Eigenschaften: Farbe: Rubinrot mit violetten und purpurnen Reflexen; Geruch: wenig mit typischen Noten von kleinen Früchten; Geschmack: voll, kräftig und gleichzeitig frisch.</p> <p>Speiseempfehlung: Aufschnitt, gefüllte Teigwaren, gebratenes Fleisch, Frittiertes.</p>
<p>Barbera d'Asti DOCG „La Crena“ Vietti Rebsorte: 100% Barbera</p>	<p>Die Trauben zur Erzeugung dieses Weines stammen aus der Weinbergslage La Crena in Agliano Terme (unweit von Nizza Monferrato), im Herzen des Asti Gebiets. Der Weinberg ist rund 8 Hektar groß und nach Süden ausgerichtet. Tiefe rubinrote Farbe. Intensives, opulentes Aroma mit Noten von Kirschfrucht, schwarzen Beeren und Nuancen von Gewürzen und feinen Röstaromen. Raffinierte Mineralität im Geruch. Kraftvoller Ansatz am Gaumen, ausladend und körperreich, mit einer guten Harmonie zwischen Frucht und Säure und gut eingebundenem Gerbstoff. Lange anhaltendes, frischfruchtiges Finale. Große Komplexität.</p>	<p>Biologischer Säureabbau im kleinen Eichenholzfass. Ausbau des Weines, während rund 18 Monaten, größtenteils im Barrique (französische Eiche, wovon zirka 25% neue Fässer), und zu einem kleineren Anteil im großen Eichenholzfass. Der Wein wurde vor der Abfüllung weder geschönt noch gefiltert.</p> <p>Speiseempfehlung: Lamm, Rote Fleischsorten, Wildbret, Geschmortes, kräftige Käsesorten.</p>
<p>Barbera d'Alba DOC Scarrone Vigna Vecchia Vietti Rebsorte: 100% Barbera</p>	<p>Trauben aus der steilen, terrassierten Weinbergslage Scarrone (einer hervorragenden Barolo Cru-Lage), die nach Ost-Nordost ausgerichtet, unterhalb des Weingutes in Castiglione Falletto liegt.</p> <p>Intensive rubinrote Farbe. Ausladendes, opulentes Aroma mit Noten von Kirschfrucht (rot und schwarz), Nuancen von Gewürzen und feinen Röstaromen. Kraftvoller Ansatz, körperreich, mit einer guten Harmonie zwischen Frucht und Säure und gut in die Fruchtstruktur des Weines eingebundenem Gerbstoff. Lange anhaltendes Finale. Gute Komplexität.</p>	<p>Biologischer Säureabbau im kleinen Eichenholzfass. Ausbau während 18 Monaten, größtenteils in Barriques (französische Eiche, wovon zirka 25% neue Fässer) und zu einem kleineren Anteil im großen Eichenholzfass. Der Wein wurde vor der Abfüllung weder geschönt noch gefiltert.</p> <p>Speiseempfehlung: Lamm, Rote Fleischsorten, Wildbret, Geschmortes, kräftige Käsesorten.</p>
<p>Pairolero, Barbera d'Alba DOC Superiore Sottimano Rebsorte: 100% Barbera</p>	<p>Die Nase des Barbera d'Alba DOC Pairolero ist gekennzeichnet durch eine Fülle von Aromen, roten Früchten, Sauerkirschen und leichten würzigen Noten. Am Gaumen sind die Tannine äußerst samtig und ausgewogen mit der typischen Säure des Barbera. Mund: Am Gaumen ist der Barbera Superiore sehnig und straff. Mit profundem Säureerv und engmaschigen Gerbstoffen am Zungensaum fließt er mit immensem Trinkzug in Hochgeschwindigkeit seiner Bestimmung entgegen und zeigt sich in 2020 mit besonderer transparenter Frische. Die rote Frucht erinnert an Johannisbeeren und Sauerkirschen, dazu kommen herbe Noten mit anregend phenolischer Haptik.</p>	<p>Die Vergärung erfolgt stets spontan mit eigenen Hefen, die Mazeration beträgt für gewöhnlich 25 Tage und auch der Biologische Säureabbau (BSA) erfolgt spontan in französischer Eiche. Die Weine reifen 15 Monate im Tonneau und werden ungeschönt und ungefiltert gefüllt.</p> <p>Speiseempfehlung: Steinpilz-Risotto mit Rosmarin und confiertem Knoblauch (Gemüse &amp; Vegetarisch), Gebratene Makrele mit Rotwein-Schalotten (Fisch), Bavette mit Rotwein-Schalotten (Fleisch)</p>

Produkt	Information	Eigene Notizen
Barbera d'Alba DOC Enzo Boglietti Rebsorte: 100% Barbera	<p>Der Barbera d'Alba von Enzo Boglietti verkörpert eher den modernen Typ des Barbera. Im Barrique angebaut, besitzt er Schmelz und Saftigkeit. Sein Bukett wird von roten Früchten, vor allem Kirsche, dominiert; aber auch leicht herbe Töne sind merklich vorhanden. Sehr lang anhaltend am Gaumen.</p> <p>Sattes Granatrot. Klare Aromen von schwarzen Beeren und Pflaumen. Saftige Frucht im Mund, griffiges Tannin und feiner Säurenerv, dicht und konzentriert, komplex und Potential andeutend, langer Abgang.</p>	<p>Vinifizierung: 7 Tage bei kontrollierter Temperatur mit täglichem Umpumpen und Unterstoßen.</p> <p>Reifung: 6 Monate in Stahl und Holz.</p> <p>Speiseempfehlung: Ausgezeichnet zu gebratenem Kalbskotelett mit Salbei oder Risotto mit Steinpilzen oder Rinderschmorbraten.</p>
Barbera d'Alba DOC Roscaletto Enzo Boglietti Rebsorte: 100% Barbera	<p>Der kraftvolle Roscaletto Barbera d'Alba aus Italien ist ein reinsortiger Wein, gekeltert aus der Rebsorte Barbera. Im Piemont wachsen die Reben, die die Trauben für diesen Wein hervorbringen auf Böden aus Lehm, Kalkstein, Sandstein und Mergel.</p> <p>Der Roscaletto von Enzo Boglietti ist ein kräftiger im Barrique angebauter Spitzenwein. Dieser Barbera ist sehr fleischig, mit dezent hinterlegten Tanninen. In der Nase duftet der Wein verführerisch nach Heidelbeeren, Tabak, Schokolade und Lakritze und hat viel Schmelz am Gaumen.</p>	<p>Nach der Weinlese gelangen die Weintrauben zügig ins Presshaus. Hier werden sie sortiert und behutsam aufgebrochen. Anschließend erfolgt die Gärung im Edelstahltank und kleinen Holz bei kontrollierten Temperaturen. Nach dem Abschluss der Gärung kann sich der Roscaletto Barbera d'Alba für 24 Monate auf der Feinhefe weiter harmonisieren. Dem Ausbau im Eichenfass folgt noch eine umfassende Flaschenreife, was diesen Rotwein noch komplexer macht.</p> <p>Speiseempfehlung: Passt perfekt als Begleiter zu Entenbrust mit Zuckerschoten, Lauch-Tortilla oder Kartoffel-Pfanne mit Lachs.</p>
Barbera d'Alba DOC Romani Enzo Boglietti Rebsorte: 100% Barbera	<p>„Vigna dei Romani“ ist eine Einzellage mit 85 jährigen Rebstöcken unmittelbar bei La Morra auf 400 mü.M. Die Trauben werden biologisch bewirtschaftet (ohne Zertifizierung) von Hand gelesen und selektiert.</p> <p>Sehr intensives und leuchtendes Rubinrot mit Purpurreflexen. Eingehüllte Aromen von dunklen Früchten, Blumen und Gewürzen.</p> <p>Am Gaumen spiegelt sich die angenehme Bouquet wieder und zeigt einen dichten Körper, dominiert von dunklen Früchten, perfekt verschmolzen mit einer frischen Säure und staubigen Tanninen. Langes und angenehm salziges Finish.</p>	<p>Boden: Mittlere alkalische Mischung, reich an Ton. 80 Jahre alte Weinreben.</p> <p>Vinifizierung: 3 Wochen bei kontrollierter Temperatur mit täglichem Umpumpen und Unterstoßen.</p> <p>Ausbau während 22 Monaten in Barriques, davon 40% neue. Vor dem Verkauf mindestens 6 weitere Monate Flaschenreife.</p> <p>Speiseempfehlung: Pastagerichte, Risotto mit Steinpilzen, gebratenes Fleisch (Kalb, Rind etc.), Wildgerichte oder auch Geflügel.</p>
Bricco dell' Uccellone, Barbera Superiore DOC Braida Bologna Rebsorte: 100% Barbera	<p>Der legendäre Braida Bricco dell'Uccellone, Wegbereiter aller modernen Barberas, präsentiert sich unglaublich elegant und weich, mit eindrücklicher Konzentration und ebensolchem Gehalt. Im Bouquet herrliche Duftnuancen von reifen Beeren, Obst und Pfefferminze. Betörende, vielschichte, verführerische Nase mit viel reifer, dunkler Frucht, Röstnoten, dunkle Schokolade und etwas Pfeffer. Im Gaumen satt und straff. Voluminös, mit dichter Struktur. Wiederum dunkle Frucht, Kirschen, Noten von warmen Gewürzen. Langer, saftiger und sehr harmonischer Abgang.</p>	<p>Die Barbera-Trauben des legendären Rebbergs Uccellone werden von Hand gelesen und umgehend verarbeitet. Nach der sanften Anquetschung der Trauben folgt eine behutsame Maischegärung während 20 Tagen bei kontrollierter Temperatur. Danach reift der Jungwein für 15 Monate in Barriquen und weitere zwölf Monate in der Flasche.</p> <p>Speiseempfehlung: geschmorte Hühnerherzen und Kamm, Hühnerleberisotto, Geschmorte Entenkeule</p>

## Degustationsnotizen für Neugierige.

Winzer	Das Weingut
Vietti Azienda Agricola Piazza Vittorio Veneto, 5 12060 Castiglione Falletto CN	<p>Vietti ist zweifelsohne einer der besten Erzeuger im Piemont. Vietti war Vorreiter in der Erzeugung von terroirbezogenen Lagen-Barolo und Babaresco. In einer Zeit als die traditionelle Vorstellung eines Barolo oder Babaresco immer ein Lagen-Cuvée war, wollte Vietti das besondere Potential seiner Toplagen zum Ausdruck bringen und baute sie als Einzellagenweine aus. Aber nicht nur bei den Spitzenweinen aus Nebbiolo ging das Weingut mutige Schritte. Vietti ist zudem bekannt für seine außergewöhnlichen Einzellagen-Barbera und seinen Arneis. Dass der heute im Piemont diese Renaissance erlebt und nicht mehr wegzudenken ist, verdankt er auch Vietti. Schon seit Jahren bearbeitet das Weingut seine Weinberge biologisch. Nun lässt es sich auch zertifizieren. Honoriert wird das Qualitätsbestreben immer wieder mit absoluten Spitzenbewertungen im Gambero Rosso, von Parker oder Galloni.</p> <p>Appellation: Barolo/Roero Arneis DOCG, Langhe/Dolcetto d'Alba/Barbera d'Alba DOC            Rebfläche: 32 ha      Jahresproduktion: 250.000 Flaschen            Boden: Kalk, Lehm      Rebsorten: Barbera, Dolcetto, Nebbiolo, Arneis, Moscato            Rebalter: 5-60 Jahre      Durchschnittsertrag: 35 hl/ha</p>
Azienda Agricola Sottimano Località Cottà, 21 12052, Neive CN	<p>Rino Sottimano hat klein, aber fein angefangen, indem er in der renommierten Barbaresco-Lage „Cottà“ Weinberge erworben hat. Im Laufe der Jahre sind Filetstücke in den Lagen Curra, Fausoni, Basarin und Pajorè hinzugekommen. Die Weinberge werden seit 1990 ohne den Einsatz von chemisch-synthetischen Spritzmitteln und ohne den Einsatz von Kunstdünger bearbeitet. Bei der traditionellen Weinbereitung dauern die Mazeration und Gärung 12 bis 24 Tage. Rinos Sohn Andrea vergärt die Weine nur spontan und setzt auch sonst keine kellertechnischen Hilfsmittel ein. Auch die malolaktische Gärung läuft spontan in französischen Barriques ab, wobei der Einsatz von neuen Barriques so dezent ist, dass die Holznote kaum spürbar ist. Nach dem Ausbau wird der Wein ohne Filtration und sonstige Schönung abgefüllt. Die Weine überzeugen durch ihre feinfruchtige, elegante, subtile und doch herzhaftige Art.</p> <p>Appellation: Barbaresco DOCG, Dolcetto d'Alba DOC, Barbera d'Alba DOC, Nebbiolo DOC            Rebfläche: 18 ha      Jahresproduktion: ca. 80.000 Flaschen            Boden: Kalkstein, Lehm, Sand            Rebsorten: Barbera, Dolcetto, Nebbiolo            Rebalter: 20-70 Jahre      Durchschnittsertrag: 31 hl/ha</p>
Az.Ag. E. Pira & Figli di Chiara Boschis Via Vittorio Veneto, 1 12060 Barolo CN	<p>Aus dem Stammbaum der Familie Pira ging zu Beginn der 80er Jahre kein Erbe hervor. Den Fortbestand der Weinbaugeschichte konnte durch die Familie Boschis sichergestellt werden. Die Boschis sind seit Mitte des 18. Jahrhunderts tief im ruhmreichen Anbaubereich Barolo verwurzelt. Mit den heutigen Verantwortlichen Chiara und Giorgio Boschis zeichnet die nunmehr neunte Generation verantwortlich. Eines der selbstgesteckten Ziele der beiden ist, den Rebstöcken die größtmögliche Aufmerksamkeit zukommen zu lassen. Um die Umwelt und die Natur bestmöglich zu schonen und zu schützen, folgen die Boschis den Richtlinien des biologischen Weinbaus. Die Arbeit im Keller wird hier fast zur Nebensache, denn aus voller Überzeugung lässt man der Natur hier ihren freien Lauf und übt so selten es irgendwie geht Einfluss auf den werdenden Wein aus.</p> <p>Appellation: Barolo DOCG, Langhe Nebbiolo DOC, Barbera d'Alba DOC, Dolcetto d'Alba DOC            Rebfläche: 8,5 ha      Jahresproduktion: 35.000 Flaschen            Boden: Kalk, Lehm      Rebsorten: Barbera, Dolcetto, Nebbiolo            Rebalter: 5-39 Jahre      Durchschnittsertrag: 35 hl/ha</p>

## Degustationsnotizen für Neugierige.

Winzer	Das Weingut
<p>Braida di Bologna Giacomo S.r.l. Strada Provinciale SP27, n. 9 Località Ciappellette 14030 Rocchetta Tanaro AT</p>	<p>Eine schöne Geschichte...die von einem Dorf im Zentrum der Welt handelt. Alles begann mit dem Spitznamen Braida. Diesen erwarb sich der Urgroßvater Giuseppe Bologna auf den Gemeinde- und Kirchplätzen, auf denen er sonntags pallone elastico spielte – eine piemontesische Abwandlung des Faustballsports. Giacomo Bologna erbte vom Vater nicht nur Weinberg und Spitznamen, sondern bekam auch die leidenschaftliche Liebe zu seinen Heimatwurzeln und zu dem daraus entstandenen Wein eingepflanzt. Er beschritt neue Wege im Umgang mit der Barbera-Traube und wagte erstmals den Ausbau in französischen Barriques-Fässern.</p> <p>Seit 1961 sind die Hingabe und die Qualitätsorientierung zum Rebenanbau und zur Weinherstellung fester Bestandteil der Lebensphilosophie von Giacomo und Anna. Mit den Önologen Raffaella und Giuseppe Bologna hat nun die dritte Braida-Generation das Ruder übernommen. Sie beide setzen das von ihren Vorfahren begonnene Werk fort, die Besonderheiten der heimischen Barbera-Traube und deren Potenzial in flüssiges Gold zu verwandeln. Das Geschwisterpaar Raffaella und Giuseppe Bologna verknüpft moderne Erkenntnisse aus Weinberg und Kellerwirtschaft mit bewährter Tradition.</p>
<p>Enzo Boglietti Via Fontane, 18a 12064 La Morra CN</p>	<p>Enzo Boglietti lernte das Handwerk des Weinbaus bei seinem Nachbarn Roberto Voerzio, bevor er 1991 das eigene Weingut der Eltern übernahm und seither dort als Weinmacher tätig ist. Gemeinsam mit seinem Bruder Gianni hat er das Weingut als absolutes Spitzenweingut in Piemont etabliert und steht für Weine von höchster Qualität und unverwechselbarem Charakter ihres Terroirs.</p> <p>Am Ortsrand vom La Morra liegt das Weingut der Brüder Enzo und Gianni Boglietti mit modernster Ausstattung. Ihre Lagen-Barolos gehören regelmäßig zum Besten was in der Region erzeugt wird und haben ein enormes Reife-Potenzial. Wer aber nicht ganz so lange warten will, bis die Barolos trinkreif sind, ist mit dem jungen Dolcetto oder den Barberas sehr gut bedient.</p> <p>Der Weinführer Gambero Rosso erwähnt das Weingut lobend. Er bezeichnet die Weine als „Klassiker im modernen Gewand, aber von tadelloser Machart“.</p> <p>Ihre Weine überzeugen nicht nur durch Qualität und Stil, sondern sind auch besonders attraktiv aufgrund ihres absolut unübertrefflich günstigen Kaufpreises.</p>

## BARBERA: DIE HERRSCHERIN DES PIEMONT

La Barbera heissen die Traube und der Wein seit alters, im Gegensatz zu anderen piemontesischen Varietäten, die fast alle männlich sind. Barbera gibt es für alle Lebenslagen, von leichten spritzigen Sommerweinen bis hin zu potent-wichtigen Versionen, und das in fast allen Anbaugebieten der Region. Durch die typische kernige Säure ist sie nämlich auch der ideale Begleiter zur klassischen Piemonteser Küche.

## Geschichte.

Barbera ist seit Jahrhunderten im Piemont heimisch, historisch wurde sie in Teilen des Piemont frizzante (perlend) vinifiziert: Im Monferrato (östlich von Turin) und im Astigiano (rund um die Stadt Asti) ist sie die wichtigste rote Rebsorte. Mit dem Jahrgang 2008 wurden Barbera d'Asti, Barbera d'Asti Superiore und Barbera del Monferrato Superiore zu DOCG-Weinen. Barbera d'Alba und Barbera del Monferrato bleiben vorerst DOC-Weine. Die ehemalige Barbera-d'Asti-Superiore-Unterzone Nizza ist seit dem Jahrgang 2014 unter dem Namen Nizza DOCG eine eigene Ursprungsbezeichnung: Ein Nizza DOCG wird reinsortig aus Barbera gekeltert.

## Geografie.

Im Astigiano und im Monferrato, der Kernzone der Barbera, sind die Hügel weicher als in den rauen Langhe oder im Roero, rund um Nizza, Costigliole oder Agliano d'Asti werden vorwiegend Barbera und Moscato ausgepflanzt.

## Klima und Boden.

Lehm und Kalk charakterisieren die Böden im Monferrato und im Astigiano, auf der Barbera besonders gut gedeiht, in ausgewählten Lagen sind auch Sand und Mergel möglich. Das Klima ist ausgewogen mit kühlen Wintern und warmen Sommern.

## Anbaugebiete und Rebfläche.

Barbera ist die wichtigste Rebsorte des Piemont: Rund 35 Prozent der Rebfläche sind mit dieser Traube bestockt (insgesamt in Italien rund 90 000 Hektar).

## Weine und Produktionsmenge.

300 000 Hektoliter werden an Barbera d'Asti produziert, 90 000 Hektoliter an Barbera del Monferrato und 80 000 Hektoliter an Barbera d'Alba, daneben sind noch Barbera Piemonte und Barbera aus den Colli Tortonesi von Bedeutung.

## REBFLÄCHE PIEMONT GESAMT.

55 000 Hektar (insbesondere die Hanglagen mit südlicher Ausrichtung sind sehr begehrt. Diese Lagen werden in diesem Teil Italiens als Sori bezeichnet: Damit ist eine Hanglage gemeint, die der Mittagssonne ausgesetzt ist.)

Etwa 2,4 Millionen Hektoliter aus über 100 zugelassenen Rebsorten werden im Piemont jährlich abgefüllt.

## WEINART BARBERA.

fruchtiger vollmundiger Rotwein mit lebhafter Säure

Charakteristisch für den Barbera ist der hohe Säurelevel, den sie auch als spät reifende Sorte bei Vollreife beibehält. Sie neigt zu hohen Erträgen, die für gute Qualitäten in jedem Fall reduziert werden müssen. Andernfalls wird der Wein dünn, säuerlich mit Grün. Bis vor knapp 30 Jahren stand die Rebsorte für schlichte, herbe Weine, häufig auch als Haustrunk der Winzer bezeichnet.

## DOCG-Gebiete im Piemont.

Alta Langa, Asti, Barbaresco, Barbera d'Asti, Barbera del Monferrato superiore, Barolo, Brachetto d'Acqui, Dolcetto di Diano d'Alba, Dolcetto di Dogliani, Dolcetto di Ovada Superiore, Erbaluce di Caluso, Gattinara, Gavi, Ghemme, Roero, Ruchè di Castagnole Monferrato

## DOC-Gebiete im Piemont

Alba, Albugnana, Barbera d'Alba, Barbera del Monferrato, Boca, Bramaterra, Calosso, Canavese, Carema, Cisterna d'Asti, Colli Tortonesi, Collina Torinese, Colline Novaresi, Colline Saluzzesi, Cortese dell'Alto Monferrato, Coste della Sesia, Dolcetto d'Acqui, Dolcetto d'Alba, Dolcetto d'Asti, Dolcetto di Ovada, Fara, Freisa d'Asti, Freisa di Chieri, Gabiano, Grignolino del Monferrato Casalese, Grignolino d'Asti, Langhe, Lessona, Loazzolo, Malvasia di Casorzo d'Asti, Malvasia di Castelnuovo Don Bosco, Monferrato, Nebbiolo d'Alba, Piemonte, Pinerolese, Rubino di Cantavenna, Sizzano, Strevi, Terre Alfieri, Valli Ossolane, Valsusa, Verduno Pelaverga

Generell unterscheidet man beim Barbera zwischen:

## Barbera d'Asti

- Schlanker & präsentere Säure als der Alba (hellere Farbe)
- Lagerung im Holzfass ist nicht vorgeschrieben
- Mindestens 90 % Barbera im Wein

## Barbera d'Alba

- Voller, reifer & kräftiger als der Asti (dunklere Farbe)
- Lagerung im Holzfass ist für 4 Monate vorgeschrieben
- Mindestens 85 % Barbera im Wein

# VERKOSTUNG BARBERA.

## WINE MAP PIEMONTE.

