

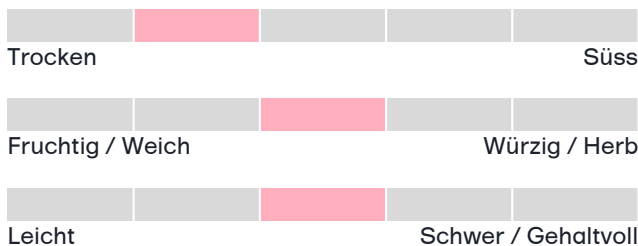


BARBERA MOMMIANO



Barbera d'Alba DOC, Porello, Piemont, Italien

Geschmack



Jahrgang

2019

Notizen

Rubinrot mit violetter Kern; Noten von reifen Kirschen und roten Früchten. Am Gaumen vollmundig, rund, wieder rote Früchte und zeigt eine brillante Säure.

Begleitend zu

Käse, Salami und Pasta

Vinifikation

Mazeration 7-10 Tage. Alkoholische Gärung in Edelstahltanks, Reifung in Stahltank und Zement.

Traubensorten

100% Barbera

Alkohol

14 %

Format

75 cl

Lagerbar

Min. 6 Jahr(e) ab 2021

PORELLO

Das Beharren auf der Fortsetzung der Familientraditionen, die im Laufe der Zeit überliefert wurden, stellt einen unschätzbaren Wert für Familie Porello dar. Deren erste Weinberge gehen auf die erste Hälfte des vergangenen Jahrhunderts zurück. Nach dem zweiten Weltkrieg wurde das Erbe von den Kindern Riccardo und Ettore angetreten. Es waren die Jahre des Wirtschaftsbooms und der Industrialisierung Italiens. Der Familienbetrieb, nun in der dritten Generation, wird heute von Riccardos Sohn Marco geführt. Er übernahm die Leitung des Familienbetriebs im Jahre 1994, nachdem er an der Scuola Enologica di Alba (Cuneo) das Hochschuldiplom in Oenologie erworben hat und einige wichtige Erfahrungen in Frankreich, in der Region von Bordeaux, und in der Toscana sammelte.

<http://www.porellovinini.it>