

Deltetto, Canale (Piemont)

Barbera d'Alba Bramé DOC



Jahrgang	2017
Produzent	Deltetto
Region	Piemont
Alkoholgehalt	14% vol.
Rebsorten	100% Barbera

Vinifikation

Der Barbera Bramé stammt aus einer alten Cru-Lage in der Gemeinde Castellinaldo mit Südwest-Ausrichtung. Nach der traditionellen Maischegärung während 7 Tagen bei 28 °C reift der Wein zu 20 Prozent in gebrauchten Barriques und der restliche Teil in grossen Eichenfässern.

Unsere Degustationsnotiz

Der Barbera Bramé überzeugt mit einem dichten Rubinrot und violetten Reflexen. Sortentypischer, frischer Duft nach Kirschen und Vanille. Am Gaumen glänzt er durch seine Struktur und seine angenehme Frische. Ein weiches, saftiges Gewächs mit einer bemerkenswerten Fülle.

Passend zu



Deltetto



Der sympathische und bescheidene Antonio Deltetto hat ereignisreiche Jahre hinter sich. Sein Sohn Carlo und er sind mit ihren Familien im Roero zu Hause - dort, wo in jüngster Zeit die weisse Traubensorte Arneis mit ihrer frischfruchtig-verspielten Art gross in Mode gekommen ist. Antonio krepelte den väterlichen Betrieb von einer Handelskellerei in ein reines Selbstkelterunternehmen um. Mittlerweile umfasst das Weingut über 21 Hektar Rebland. Das Hauptaugenmerk liegt natürlich auf dem weissen Superstar Arneis, aber auch bei den Rotweinen

zeigen die Deltetto's gesunden Ehrgeiz und viel Können.