BARBERA MOMMIANO

Barbera d'Alba DOC, Porello, Piemont, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2019
Notizen	Rubinrot mit violettem 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.porellovini.it