



W e i n - E x p e r t i s e

Villa Pani Barbera Piemonte DOC

Art.-Nr.: 12 27 10



HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Monferrato, Piemont
JAHRGANG:	2021
KLASSIFIZIERUNG:	Piemonte DOC
REBSORTE:	Barbera
WEINERZEUGUNG:	Traditionelle Weinbereitung mit 10-tägiger Mazeration auf den Schalen und Gärung bei kontrollierter Temperatur in Stahltanks mit anschließender malolaktischer Gärung.
BEURTEILUNG:	Der Barbera hat eine intensive rote Farbe. Die Nase ist geprägt von roten Früchten und Beeren. Am Gaumen schmeicheln seidige Tannine, die Säure ist sehr gut eingebunden und die typischen Fruchtnoten sorgen für einen langen fruchtbetonten Abgang.
MENÜEMPFEHLUNG:	Wir empfehlen ihn mit traditionellen piemontesischen Gerichten wie Agnolotti, gereiften Käsesorten oder gegrilltem Fleisch zu kombinieren.
TRINKTEMPERATUR:	ca. 16-18 °C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 13,5 % vol. Restzucker: 8,7 g/l Gesamtsäure: 6,4 g/l</i>

Das Weingut Villa Pani befindet sich in Castel Boglione - auf halbem Weg zwischen Acqui Terme und Nizza Monferrato - und wurde 2004 in der Mitte des Anwesens errichtet.

Die Weinbereitung erfolgt unter höchsten Qualitätsansprüchen von einem Önologen-Team, das Hand in Hand jede Phase der Weinherstellung genau überwacht. Eine der Schlüsselfiguren ist die Winzerin Stella Grasso, geboren 1988, piemontesische „DOC“, sie liebt es zu reisen, zu kochen und dabei ein gutes Glas Wein zu genießen, vorzugsweise Rotwein. Sie ist überzeugt: „Um einen ausgezeichneten Wein zu kreieren, braucht man Leidenschaft, Neugierde und Begeisterung.“