



370216 2018
2018er Rivalta Barbera del Monferrato Superiore DOCG Piemont
DOCG
Villa Sparina

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Eindrucksvolle Tiefe im Glas
	Geschmacksrichtung	trocken
	Leitaromen	Schwarzkirsche, Minze, Vanille, Pfeffer
	Speise oder Anlassempfehlung	Ideal zu Entenbrust mit Balsamicosauce
Farbe	ROT	
Alkohol	14,5 % vol.	
Verschluss	NATURKORKE	
Enthält:	Sulfite	

Rivalta Barbera del Monferrato Superiore 2017: rubinrot, komplex mit Schwarzkirsche, Minze, Gewürzen und langem, weichem Abgang.

Der Rivalta Barbera del Monferrato Superiore DOCG von Villa Sparina zeigt sich im Glas in intensivem Rubinrot. In der Nase entfaltet sich ein komplexes Bukett von Schwarzkirsche, Minze, feinen Gewürzen und Kaffee, begleitet von balsamischen Nuancen. Am Gaumen wirkt der Wein dicht und zugleich elegant, mit harmonischem Körper, feiner Tanninstruktur und angenehmer Frische. Der Abgang ist lang, weich und geprägt von Vanille, Pfeffer und der typischen schwarzen Kirsche. Nach etwas Belüftung offenbart der Barbera eine beeindruckende Aromenfülle. Seit seiner ersten Produktion im Jahr 1996 steht der Rivalta für einen charakterstarken Barbera del Monferrato Superiore in seiner besten Form. Der Ausbau erfolgt in Edelstahltanks mit zweiwöchiger Gärung und vollständigem biologischem Säureabbau, gefolgt von mindestens 14 Monaten Reife in Barriques sowie einer weiteren Flaschenlagerung.

Region	Piemont Das Anbaugebiet Piemont ist der Überbegriff für eine große Weinbauregion in Norditalien, die im Norden an die Schweiz und im Westen an Frankreich grenzt.
Klassifikation	Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Denominazione di Origine Controllata e Garantita" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete mit besonderer Auszeichnung. Sie sind in der Qualitätsstufe über den DOC Weinen angesiedelt.
Erzeuger	Villa Sparina Die Weinberge von Villa Sparina sind ein besonderer Ort: umgeben von Wäldern, von leichten Brisen aus Ligurien durchzogen und sonnenverwöhnt. Hier herrscht ein mildes Klima, welches zusammen mit den einzigartigen Böden und alten Reben große Weine entstehen lässt. Der Familie Moccagatta liegt die Qualität und die Persönlichkeit ihrer Weine sehr am Herzen, die Geschwister Tiziana, Stefano und Massimo ergänzen sich hierbei so gut, dass ihre bemerkenswerten Gavi di Gavi und Barbera ihresgleichen suchen. Die Crus Monterotondo (Gavi) und Rivalta (Barbera) spiegeln jedes Jahr das außergewöhnliche Terroir und die liebevolle Sorgfalt ihrer Weinbereitung wider und werden von den Weinkritikern immer wieder als Aushängeschild ihrer Region zitiert. In Kombination mit der einzigartigen Flaschenform hat sich Villa Sparina so einen Kultstatus gesichert und zeigt beeindruckend die Vielschichtigkeit und Tiefe der Weine dieser Region.
Rebsorten	0% Barbera

Zutaten

Trauben, SULFITE

Stand 11.08.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de