



611801 2024
2024er Anima Mia Barbera d'Asti DOCG Barbera d'Asti
DOCG
Pico Maccario

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Barbera pur, ohne Holz
	Leitaromen	Reife Kirsche, Veilchen, Kräuter, rote Beeren, feine Würze
	Speise oder Anlassempfehlung	zu Geflügel, Pizza, Pasta, Grillgemüse, mittlereifem Käse
Farbe	ROT	
Alkohol	13 % vol.	
Verschluss	NATURKORKE	
Enthält:	Sulfite	

Barbera d'Asti 2024 (100%): Kirsche, Veilchen, Kräuter – trocken, harmonisch und klar.

Anima Mia Barbera d'Asti DOCG 2024 zeigt Barbera in einer fruchtbetonten, klaren Interpretation. Der Wein leuchtet rubinrot im Glas und duftet nach reifer Kirsche und Veilchen, ergänzt von dezenten Kräuteranklängen. Am Gaumen ist er trocken, mittelkräftig und harmonisch gebaut; die Tannine wirken weich, die Säure sorgt für Kontur und Zug. Vinifiziert ohne Holz, steht die Rebsorte im Mittelpunkt und bleibt präzise und geradlinig. Ein Barbera-Stil, der Frucht, Würze und Struktur sauber zusammenführt. Ausbau und Stil sind auf Klarheit und Sortenprofil ausgerichtet, damit Frucht, Würze und Struktur sauber zusammenfinden.

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 **Pico Maccario**
Auf den sanften Hügeln nahe der Gemeinde Mombaruzzo im norditalienischen Piemont erstrecken sich die Weinberge von Pico Maccario, dessen Wahrzeichen die Rose ist. Ein Blickfang sind zunächst die üppigen Rosenstöcke, die seit jeher das Ende einer jeden Rebzeile zieren. Die kleine Region im goldenen Dreieck zwischen den Flüssen Tanaro und Belbo hat zum großen Erfolg der Weine Barbera d'Asti geführt. Leonidas verkörpert die Eleganz und Sanftmut sowie die Finesse von einem schönen Barbera d'Asti.

Rebsorten
0% Barbera

Zutaten Trauben, Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel: SCHWEFELDIOXID, Stabilisator: Gummiarabikum. Unter Schutzatmosphäre abgefüllt.