



ZWEIFEL

1898



LO ZOCCOLAIO, SUCULÉ, BARBERA D'ALBA SUPERIORE

DOC Barbera d'Alba
Fratelli Martini
2020

Das wichtigste Kapital der Fratelli Martini ist die Philosophie, die das Unternehmen leitet und auf drei Säulen ruht: die Verbundenheit und der Respekt gegenüber den Böden, das Vertrauen in die Menschen, die den Erfolg des Unternehmens ermöglichen, und die Heiligkeit des Weins. Die Böden sind der Ausgangspunkt, die Quelle des Wohlstands, ohne die nichts möglich wäre; sie sind grosszügig und geben, ohne zu fragen, und wenn man sie mit Respekt behandelt, beschenken sie uns mit grossen Gaben. Aus diesem Grund ist die Umwelt für Fratelli Martini von grosser Bedeutung. Nachhaltigkeit, minimale Aus...

Herkunft

Die Trauben von 30-jährigen Rebstöcken stammen von den Weinbergen in den Gemeinden Barolo und Monforte d'Alba.

Traubensorten

100% Barbera

Vinifikation

Gärung in Inox-Destillationstanks bei einer kontrollierten Temperatur von 30°. Der Most ist 15 Tage lang in Kontakt mit den Schalen. Der Wein reift 18 Monate lang in französischen Barriques und 6 Monate in der Flasche.

Degustationsnotizen

Intensive und leuchtende rubinrote Farbe, mit intensiven Rosendüften, reifen roten Früchten und Vanillenoten. Frisch und weich im Geschmack, sehr ausgewogen und mit guter Finesse und Ausdauer.

Geniessen zu

Frischen Nudeln mit Fleischsauce, Fleischravioli, Roastbeef und Schweinefleisch.

Zweifel 1898 AG

Regensdorferstrasse 20 | 8049 Zürich | 044 344 23 43 | hoengg@zweifel1898.ch