

Die Berührung von Seide erinnert an die Intimität des ersten Kontakts, einer Umarmung.

Eine neue Art der Erkenntnis durch die hervorgerufenen Empfindungen: die Weiche und das einhüllende Wesen sind Eigenschaften des Barbera, eines bedeutenden Weines, in dessen Namen die Superior-Vollendung enthalten ist, die durch den Ausbau im Holzfass betont wird.



seta

BARBERA ALBA SUPERIORE DOC



PAOLA LANZAVECCHIA

*l'anima • il corpo • il vino*

## seta (Seide)

Die Kraft und die Energie, die beim Kontakt mit einer anderen Person freigesetzt werden, sind schwierig zu erklären: die Wärme einer Umarmung oder der Genuss einer Zärtlichkeit sind das bevorzugte Hilfsmittel, um sich so richtig kennen zu lernen. Seta ist der Wein, der den Tastsinn repräsentiert, und zwar genau aufgrund des Gefühls, das man im Mund spürt und das typisch für die Barbera-Rebsorte ist. Er ist bekannt für sein weiches, einhüllendes und warmes Tannin, wenn er gut bereitet wurde.



## BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC SETA

### REBSORTE

100% Barbera

### HERKUNFTSGEBIET

Die Trauben stammen von den Hügeln auf der anderen Seite des Flusses Tanaro, dem Roero-Gebiet. Die Bodenzusammensetzung ist reich an hellem Ton, der sich mit weißlichem Mergel und Sand abwechselt. Die Lage des ausgewählten Weinbergs ist südöstlich, etwa 250 Meter über dem Meeresspiegel. Bereits während der Lese werden die Trauben ausgewählt, damit ihm die Bezeichnung Superior verliehen werden kann.

### HEKTARERTRAG

50 Hektoliter

### WEINBEREITUNG

Die Trauben werden in Kisten handverlesen, abgebeert und weich gepresst. Die alkoholische Gärung erfolgt in Edelstahlwannen bei kontrollierter Temperatur, bei maximal 30°C. Die Maischegärung dauert etwa fünfzehn Tage, während der häufige Umwälzungen vorgenommen werden.

Diese Methode ermöglicht die Erzielung eines Weines, der reich an Struktur und Extraktstoffen ist. Die malolaktische Gärung erfolgt unmittelbar nach der alkoholischen Gärung.

### AUSBAU

Nach der malolaktischen Gärung wird der neue Wein in kleine Eichenfässer (Französische Eiche) für den zweiten und dritten Durchgang umgefüllt, wo er etwa ein Jahr lang ausgebaut wird.

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Rubinrote Farbe mit purpurroten Reflexen. Bietet dem Geruchssinn ausgeprägte Noten schwarzer, roter und Waldfrüchte, von Gewürzen, Zimt, Pfeffer und Vanille. Im Mund ist er warm, samtig und vollmundig auch dank des Ausbaus, der ihm eine leichte Boisè-Note verleiht. Das edle, süße Tannin wird von der für die Rebsorte typischen, ausgeglichenen Säure gut unterstützt.

### KOMBINATIONSVORSCHLÄGE

Ein bedeutender Wein, der gut zu ersten Gängen mit Fleischsoßen, rotem Fleisch, Koch- und Schmorfleisch und Käse mit mittlerer Reife passt.

### SERVIERTEMPERATUR

18° C. Es wird empfohlen, die Flasche eine Stunde vor dem Servieren zu öffnen.

### ALKOHOLGEHALT

13.5% vol