



WEIN AM LIMIT

E S T . 2 0 1 2

2022 ROSSO

AGRICOLA BARBACÀN - VALTELLINA, ITALIEN



Der Rosso di Valtellina ist die flüssige Visitenkarte der wundervollen Weine von Barbacàn. Die vorherrschende Rebsorte ist die Chiavennasca (Nebbiolo) mit einem Anteil von 85%. Gemeinsam mit den autochthonen Rebsorten Chiavennaschino, Rossola, Pignola, Brugnola und Negrera entsteht eine leichtfüßige, frische und saftige Blend. Der Rosso di Valtellina ist mit seinem breiten Aromenspektrum von roten Beeren, getrockneten Kräutern bis zu feinen erdigen Noten, ein Wein mit wenig Schluckwiderstand und enormem Niagaratrunkfluss. Er zaubert einem direkt ein Lächeln...

REBSORTE Chiavennasca, Chiavennaschino, Rossola, Pignola, Negrera, Brugnola, Rossolino, Treunasca	APPELLATION Alpi Retiche IGT	ALKOHOLGEHALT 13 vol %	DEKANTIEREN/KARAFFI EREN Ja	VEGAN Nein
AUSBAU Edelstahl, gebrauchtes Eichenholzfass	REGION Valtellina	RESTZUCKER 1 g/l	GLASEMPFEHLUNG Universalglass	ZUSATZSTOFF Enthält Sulfite
KLIMA mediterran, kontinental	LAND Italien	GESAMTSÄURE 5,2 g/l	TRINKTEMPERATUR 15-17°	NÄHRWERTTABELLE -
BODEN Schiefer, Sand	ANBAU naturnah und nachhaltig	PH-WERT -	TRINKZEITFENSTER 2024 - 2034	ABFÜLLER Barbacàn S.A. Di Angelo Segà E Figli S.S.
BIO-PRÜFNUMMER -	HÖHE ÜBER N.N. 400 - 700 Meter	INTERNATIONALE BEWERTUNG -	VERSCHLUSS DIAM	IMPORTEUR Wein am Limit GmbH, 22529 Hamburg

AGRICOLA BARBACÀN



Zum Weingut Barbacàn gehören Luca und Matteo Segà, die mit ihrem Vater Angelo sechs Hektar terrassierte Rebfläche bearbeiten und das ausschließlich mit ihren Händen. Nahezu artistisch bewegen sich die Jungs in ihren biologisch zertifizierten, historischen Weinbergen. Denn hier im äußersten Weste...