

# Barbera d'Asti

バルベーラ・ダスティ

## テクニカル・ノート

	原産地呼称	DOC Barbera d'Asti (バルベーラ・ダスティ)
	コード	I2-4
	年間生産量	100,000～120,000本
	色・タイプ	赤・軽口
	品種構成	Barbera (バルベーラ) 85%以上、 その他、フレイサ、グリニョリーノ、ドルチェットなど
	アルコール度数	12.5～13.5%
平均樹齢	25～35年	
土壌	陶土質、粘土石灰質土壌	
平均収穫量	63hl/ha	
収穫方法	選果しながら手摘み	
醗酵槽	ステンレスタンク	
醗酵温度	約28℃	
圧搾ワインの割合	なし	
熟成期間	6ヵ月	
清澄・ろ過	軽ろ過してビン詰め	
テイasting・コメント	若々しく光るルビーレッド。フレッシュな果実と、ナッツやコーヒーのような香ばしい香り。丁度良い渋味で、タンニンが効いた辛口だが、後口にほんのり甘みを感じる。飲みやすく、愛想の良いワイン。熟成するとザクロ色を帯び、柔らかさが増してくる。	
食事との相性	焼肉、すき焼き、鉄板焼き、豚の角煮、バーベキュー、とんかつ、ビーフストロガノフ、エビフライ、など	