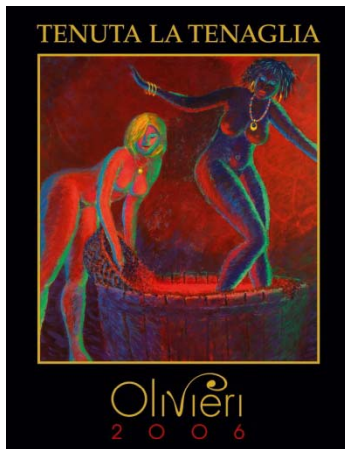




# Sonderauflagen

## Monferrato Rosso DOC *Olivieri* 2006



Der Wein ist von einem intensiven Rubinrot. Vielfältig zeigt sich die Komposition der Aromen: Mit einer Note von schwarzem Pfeffer, Himbeere und roter Beerenkonfitüre. Am Gaumen erweist sich der Wein als elegant und adstringierend. Die Eichenfässer tragen maßgeblich dazu bei, die Tannine und Aromen abzurunden.

**Rebsorte** 100 % internationale Traube.

**Erziehungssystem** Guyot-System

**Bodeneigenschaften** Lehmböden

**Geologie** Hügellandschaft auf 400 bis 450 Meter über Meeresspiegel. Südwestliche Hanglage.

**Ertrag pro Hektar** ca. 70 Doppelzentner

**Erntezeit** Oktober

**Weinherstellung** Traditionell. Die Fermentation erfolgt bei einer Temperatur von ca. 30-32 °C in Edelstahltanks. Die malolaktische Gärung erfolgt in *barriques*.

**Veredelung** Lagerung in kleinen französischen Eichenfässern mit 225 Litern Inhalt für ca. 1 Jahr, dann in der Flasche für mindestens 7 Monate.

**Serviertemperatur** idealerweise bei 20-22 °C

**Alkoholgehalt** ca. 13 Prozent

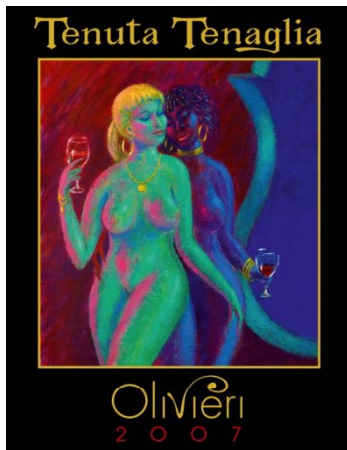
**Säuregehalt** total mindestens 5 Promille

**Empfohlene Kombinationen** Ideal zu rotem Fleisch, Wild und mittelaltem Käse.

# Sonderauflagen



## Monferrato Rosso DOC *Olivieri* 2007



Der Wein ist von einem intensiven Rubinrot. Vielfältig zeigt sich die Komposition der Aromen: Mit einer Note von schwarzem Pfeffer, Himbeere und roter Beerenkonfitüre. Am Gaumen erweist sich der Wein als elegant und adstringierend. Die Eichenfässer tragen maßgeblich dazu bei, die Tannine und Aromen abzurunden.

**Rebsorte** 100 % internationale Traube.

**Erziehungssystem** Guyot-System

**Bodeneigenschaften** Lehmböden

**Geologie** Hügellandschaft auf 400 bis 450 Meter über Meeresspiegel. Südwestliche Hanglage.

**Ertrag pro Hektar** ca. 70 Doppelzentner

**Erntezeit** Oktober

**Weinherstellung** Traditionell. Die Fermentation erfolgt bei einer Temperatur von ca. 30-32 °C in Edelstahltanks. Die malolaktische Gärung erfolgt in *barriques*.

**Veredelung** Lagerung in kleinen französischen Eichenfässern mit 225 Litern Inhalt für ca. 1 Jahr, dann in der Flasche für mindestens 7 Monate.

**Serviertemperatur** idealerweise bei 20-22 °C

**Alkoholgehalt** ca. 13 Prozent

**Säuregehalt** total mindestens 5 Promille

**Empfohlene Kombinationen** Ideal zu rotem Fleisch, Wild und mittelaltem Käse.

# Sonderauflagen



## Barbera del Monferrato Superiore DOC



Der Wein ist von einem intensiven Rot mit violetten Reflexen. Der Duft enthält Spuren von schwarzen Beeren. Dem Gaumen präsentiert er sich weich, harmonisch und opulent mit einer Vanille-Note in großer Ausgeglichenheit.

**Rebsorte** 100 % Barbera del Monferrato

**Erziehungssystem** Guyot-System

**Bodeneigenschaften** Lehmböden

**Geologie** Hügellandschaft auf 400 bis 450 Meter über Meeresspiegel. Südliche Hanglage.

**Ertrag pro Hektar** 60 Doppelzentner mit Auslese im Berg

**Erntezeit** Oktober

**Weinherstellung** Traditionell. Die Fermentation erfolgt bei einer Temperatur von ca. 28 °C in Edelstahltanks. Malolaktische Gärung in Edelstahltanks.

**Veredelung** Lagerung zur Hälfte in 1.500-Liter-Fässern, zur Hälfte in Barriques, dann Lagerung in der Flasche für mindestens 8 Monate.

**Serviertemperatur** idealerweise bei 18-20 °C

**Alkoholgehalt** ca. 14,5 Prozent

**Säuregehalt** total mindestens 5,5 Promille

**Empfohlene Kombinationen** Regionale Küche, Polenta, Trüffelgerichte, verschiedene Braten, Gemüseaufläufe, alter Käse



# Sonderauflagen

## Barbera del Monferrato DOC *Cappella III del Sacro Monte di Crea*



Der Wein ist von einem intensiven Rot. Der Duft enthält Spuren von Himbeere und schwarzer Kirsche. Dem Gaumen präsentiert er sich weich, harmonisch und mit einer speziellen eleganten Note.

**Rebsorte** 100 % Barbera del Monferrato

**Erziehungssystem** Guyot-System

**Bodeneigenschaften** Lehmböden

**Geologie** Hügellandschaft auf 400 bis 450 Meter über Meeresspiegel. Südliche Hanglage.

**Ertrag pro Hektar** ca. 90 Doppelzentner

**Erntezeit** Oktober

**Weinherstellung** Traditionell. Die Fermentation erfolgt bei einer Temperatur von ca. 28-29 °C in Edelstahltanks. Malolaktische Gärung in Edelstahltanks.

**Veredelung** Lagerung in der Flasche für 3-4 Monate.

**Serviertemperatur** idealerweise bei 17-18 °C

**Alkoholgehalt** ca. 13 Prozent

**Empfohlene Kombinationen** Vorspeisen, weißes und rotes Fleisch, Käse mittlerer Reife.