



# Rotweine, in Barrique und Fass gelagert

## Barbera del Monferrato Superiore DOC



Der Wein ist von einem intensiven Rubinrot, mit violetten Reflexen. Der Duft ist rein, mit Spuren von schwarzen Beeren und Gewürzen. Im Mund ist der Wein weich und harmonisch mit einem anhaltenden Nachgeschmack.

**Rebsorte** 100 % Barbera del Monferrato

**Erziehungssystem** Guyot-System

**Bodeneigenschaften** Lehm Böden

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

**Ertrag pro Hektar** 60 Doppelzentner

**Erntezeit** Oktober

**Weinherstellung** Traditionell. Die Fermentation erfolgt bei einer Temperatur von ca. 30 °C in Edelstahltanks. Malolaktische Gärung in 1.500-Liter-Fässern.

**Veredelung** Lagerung in 1.500-Liter-Fässern für 10-11 Monate, dann Lagerung in der Flasche für mindestens 3 Monate.

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

**Alkoholgehalt** ca. 13 Prozent

**Säuregehalt** total mindestens 5,5 Promille

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



# Rotweine, in Barrique und Fass gelagert

## Barbera d'Asti DOC *Giorgio Tenaglia*



Der Wein ist von einem glänzenden Bordeauxrot. Der Duft zeigt Spuren von Gewürzen und eine hohe Konzentration reifer Früchte. Der Geschmack ist der eines großzügigen Weins, gleichermaßen weich und elegant trotz seiner großen Struktur. Im Nachgeschmack bemerkt man den Duft von roten Beeren.

**Rebsorte** 100 % Barbera, ausgewählt von den ältesten Weinbergen des Gutes.

**Erziehungssystem** Guyot-System

**Bodeneigenschaften** Lehmböden

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

**Ertrag pro Hektar** max. 70 Doppelzentner bei sorgfältiger Auswahl der Trauben

**Erntezeit** Oktober

**Weinherstellung** Traditionell. Die Fermentation erfolgt bei einer Temperatur von ca. 28-30 °C in Edelstahltanks.

**Veredelung** Lagerung in kleinen französischen Eichenfässern mit 225 Litern Inhalt für 6-7 Monate, dann in der Flasche für mindestens 5 Monate.

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

**Alkoholgehalt** ca. 13 Prozent

**Säuregehalt** total mindestens 5,5 Promille

**Empfohlene Kombinationen** Hervorragend zur regionalen Küche, Agnolotti, Rindfleisch, rotes Fleisch, Wild. Sehr gut auch zur Meditation geeignet.

# Rotweine, in Barrique und Fass gelagert



## Barbera d'Asti DOC *Emozioni*



Der Wein ist von einem intensiven Rubinrot mit vielen violetten und purpurnen Reflexen. Der sehr große Duft enthält Spuren von reifen roten Früchten, mit einer sehr intensiven Vanille-Note und Röststoffen. Der Wein ist vollmundig, sehr ausgeglichen, elegant, von großer Struktur, im Abgang ein nachhaltiger Geschmack von Pflaumen. Der ideale Wein für Barrique-Liebhaber.

**Rebsorte** 100 % Barbera, bevorzugt von den alten Weinbergen des Gutes

**Erziehungssystem** Guyot-System

**Bodeneigenschaften** Tuffböden

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

**Ertrag pro Wurzelstock** weniger als ein Kilogramm

**Erntezeit** Oktober

**Weinherstellung** Traditionell. Die Fermentation erfolgt bei einer Temperatur von ca. 30-32 °C in Edelstahltanks. Es folgt die malolaktische Gärung im Barrique.

**Veredelung** Lagerung in kleinen neuen Eichenfässern mit 225 Litern Inhalt aus Tronçais und Allier für ca. ein 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** Kurzgebratenes, Schmorbraten, Wild, alter Käse. Eignet sich auch zur Meditation.