

Junge Rotweine



Grignolino del Monferrato Casalese DOC



Der Wein hat eine klare rubinrote Farbe mit Reflexen von geraniengelb, brilliant. Wenn er länger gelagert wird, entwickelt er orangefarbene Reflexe. Er duftet nach Gras, erinnert ein wenig an Gewürze (Pfeffer) und hat damit diesen sehr eigenen „Duft des Grignolino“. Der Wein schmeckt trocken, tanninhaltig, ausgereift, mit einem anhaltenden Nachgeschmack. Der Wein ist am besten zu genießen, wenn er jung getrunken wird. Länger als ein Jahr sollte er nicht gelagert werden.

Rebsorte 100 % Grignolino del Monferrato Casalese

Erziehungssystem Guyot-System

Bodeneigenschaften überwiegend tonhaltige Böden

Geologie Hügellandschaft auf 400 bis 450 Meter über Meeresspiegel. Südöstliche Hanglage.

Ertrag pro Hektar 60-70 Doppelzentner

Erntezeit Ende September bis Anfang Oktober

Weinherstellung Traditionell. Die Fermentation erfolgt bei einer Temperatur von ca. 26 °C in Edelstahltanks, genau so wie die malolaktische Gärung.

Veredelung in Edelstahltanks bis zur Abfüllung

Serviertemperatur idealerweise bei 15-18 °C

Alkoholgehalt ca. 13 Prozent

Säuregehalt total mindestens 5,5 Promille

Empfohlene Kombinationen Antipasti, Linsensuppe mit Wurst, Salami, Fisch, weißes Fleisch, mittelalt gereifter Käse

Junge Rotweine



Barbera d'Asti DOC *Bricco Crea*



Der Wein hat eine klare, intensive rubinrote Farbe mit einem granatfarbenen Ton, brilliant. Der Duft ist intensiv, weinig, gewürzig, von guter Nachhaltigkeit. Der Wein schmeckt vollmundig, mit Spuren von roten Früchten und einer wohligen Süße, die mit der Säure in perfektem Einklang steht. Die gute Struktur erlaubt es, den Wein ohne Veränderung seiner Eigenschaften 6 Jahre zu lagern.

Rebsorte 100 % Barbera d'Asti

Erziehungssystem Guyot-System

Bodeneigenschaften überwiegend tonhaltige Böden

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

Ertrag pro Hektar ca. 70 Doppelzentner

Erntezeit Mitte Oktober

Weinherstellung Traditionell. Die Fermentation erfolgt bei einer Temperatur von ca. 28-29 °C in Edelstahltanks, nach dem Mostabstich malolaktische Gärung.

Veredelung in der Flasche für 3-4 Monate

Serviertemperatur idealerweise bei 18-20 °C

Alkoholgehalt ca. 13 Prozent

Säuregehalt total mindestens 5,5 Promille

Empfohlene Kombinationen Alle Vorspeisen sowie rotes und weißes Fleisch

Junge Rotweine



Barbera del Monferrato DOC *Violette*



Seine Farbe ist von brilliantem rubinrot mit Violettreflexen. Der Duft erinnert an Veilchen und kleine Waldfrüchte. Leicht perlend ist der Geschmack frisch und lebhaft, deshalb wird der Wein auch *Vivace* genannt, zeichnet sich durch einen guten Körper bei einem fröhlichen Charakter aus. Die gute Struktur erlaubt es, den Wein ohne Veränderung seiner Eigenschaften 2 Jahre zu lagern.

Rebsorte Barbera del Monferrato, mehr als 10 Prozent Freisa

Erziehungssystem Guyot-System

Bodeneigenschaften Überwiegend tonhaltige Böden

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

Ertrag pro Hektar ca. 90 Doppelzentner

Erntezeit Mitte Oktober

Weinherstellung Traditionell. Die Fermentation erfolgt bei einer Temperatur von ca. 28-29 °C in Edelstahltanks. Refermentation im Druckkessel kurz vor der Abfüllung, die im Frühjahr erfolgt.

Veredelung in der Flasche für 3-4 Monate

Serviertemperatur idealerweise bei 15-18 °C

Alkoholgehalt ca. 13 Prozent

Säuregehalt total mindestens 4,5 Promille

Empfohlene Kombinationen Pasta, Salami, verschiedene Fleischsorten der regionalen Küche