

Erstes Etikett 1981

... die Eigenschaften des Weinberges ...

Rebsorte: 100% Barbera
Pflanzung des Weinberges: im Jahre 1950
Fläche des Weinberges: 1,8 Hektar
Anzahl der Rebstöcke pro Hektar: 6000
Art der Züchtung: Guyot
Art des Schnittes: 1 Trieb mit 8 Knospen
Höhe über dem Meeresspiegel: 230-250 m
Ausrichtung: Südost, Süd, Südwest
Bodenzusammensetzung: kalkhaltig,
gemischt mit kleinen Mengen Ton

... was im Weinkeller gemacht wird ...

Dauer der Maischegärung: 12-15 Tage
Gärmethode: traditionell mit der Technik des untergetauchten Tresterhutes
Ausbau im Holzfass: 1 Jahr in französischen Eichenfässern von 500-700 Litern Inhalt
Ausbau in der Flasche: 12 Monate
Er erreicht seinen Höhepunkt 3 Jahre nach der Lese und behält für 6-8 Jahre, je nach Jahrgang,
die Balance zwischen Geschmack und reichhaltigem Bouquet.
Durchschnittliche Produktion: 11.500 Flaschen

Presseberichte

2007: Intensiver und tiefer Geruch nach mazerierten dunklen Beeren mit weitschweifiger Blumennote und Unterholz. Es ist ein Saft, den man fast kauen kann und der vor lauter Säure vibriert, mit würziger Spitze beim Abgang. (*Duemilavini*)
Intensiv mit Duftnoten, die an schwarze, sehr reife Früchte erinnern, die nicht ganz einen tierischen und erdigen Unterton verbergen, was sie noch komplexer macht. Im Mund ist er reichhaltig und stark, mit lang anhaltendem, schmackhaftem und gediegenem Abgang, der nichts unverzüglich preisgibt. (*Vini d'Italia del Gambero Rosso*)

2006: Mazerierte Johannisbeeren und Kirschen, feuchter Wald, Veilchen, deutliche pflanzliche Noten. Kräftigend, von dichter Rundheit, ohne übermäßig viel Struktur. Ein raffiniertes Vergnügen. (*Duemilavini*)
Man trinkt ihn mit großer Freude. (*Vini d'Italia del Gambero Rosso*)

2005: Komplex und dunkel, duftet nach Moos, mazerierten Blättern, schwarzen Kirschen, Pfeffer, verwelkten Rosen. Er ist ausgewogen, hat Körper und ist süffig. Dynamische Frische. (*Duemilavini*)

2004: Intensives Rubinrot. Pflaumenkonfitüre. Frisch, weich und warm. (*Duemilavini*)

2003: Violettrote Farbe. Intensives und reichhaltiges Bouquet aus frischen Kirschen, süßem Tabak und Veilchen. Im Mund ist er weich, warm, im Gleichgewicht mit der angenehmen Säurekomponente. Der Abgang ist lang, anhaltend mit wahrnehmbarer Tanninnote. (*Duemilavini*)

2001: Von dunkel rubinroter Farbe. Fruchtiges Bouquet mit angenehmen und knusprigen Noten. Intensive Kirsch- und Himbeerdüfte vermischen sich mit leicht würzigen Noten und Balsamnoten. Der Geschmack ist weich und warm, deutlicher Säuregehalt, angenehme Ausgewogenheit und Schmackhaftigkeit. Der Abgang ist lang anhaltend und präzise. (*Duemilavini*)

2000: Interessant ist der Vigna More, der auf fruchtigem Unterton Zitrusfruchtnuancen aufweist, wobei die weiche und volle Konsistenz von einem reichen Abgang besiegelt wird. (*Vini d'Italia del Gambero Rosso*)

1999: Von intensiv rubin- und granatroter Farbe, er hat einen gewinnenden Geruch nach reifen Kirschen und Pfeffer mit leicht animalischem Unterton. Der Geschmack erweist sich als weich, mit guter Frucht und anhaltendem Abgang. (*Vini d'Italia del Gambero Rosso*)

More®

BARBERA D'ASTI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
SUPERIORE

