

Collina della vedova®

BARBERA D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
SUPERIORE

Presseberichte

2000: Er hat eine dichte, granatrote Farbe und riecht nach Kirschen, Gewürzen und süßem Tabak. Im Mund ist er körperreich und zeigt eine kräftige Säure. Zu Beginn ist er trocken, der Abgang hingegen ist sauber und diskret lange anhaltend. (*Duemilavini*)

1999: Die intensiv rubinrote Farbe ist durchsichtig und gehaltvoll. Die Nase nimmt sofort einen Alkoholgeruch wahr, dann öffnen sich Duftnoten von roten Früchten, Kirschen, Gewürzen und Balsam, die vom Holz kommen. Im Mund ist er strukturiert, warm, mit spürbarem Tanningehalt und gut ausgewogen. (*Duemilavini*)

1998: Von intensiver Farbe und elegantem Geruch nach Johannisbeeren, Kirschen und Kakao auf einem Grund von deutlichen Erdnoten. Anfangs ist er im Mund streng, dann offenbart er seine bemerkenswerte Struktur, während der Abgang Minze und Frucht vereint und kräftig und lange anhaltend ist. (*Vini d'Italia del Gambero Rosso*)

1997: Die Nase nimmt Duftnoten von Heidelbeeren, Kirschen und grünen Blättern wahr, auf komplexen Rhabarber- und Pfeffernoten. Im Mund erweist er sich konzentriert und weich, mit feinen und edlen Tanninen. Beim lange anhaltenden Abgang erkennt man Lakritze und Kakao. (*Vini d'Italia del Gambero Rosso*)

1995: Deutliche und hingebungsvolle Struktur: Die intensive Farbe deutet auf eine interessante Entwicklung hin; der lebhaft Körper ist gut ausgewogen. (*Vini d'Italia del Gambero Rosso*)

1994: Ein mittelschwerer, eleganter Barbera, eine feine Aromenstruktur, herzhaft Frucht mit Anklängen an Kirsche und Brombeeren, dazu ein Hauch von Bitterschokolade. (Priewe, *Die Weine des Piemont*)

1993: Ein Rotwein von großer Finesse und Harmonie, geschaffen von Alfiero Boffa, einem echten Barbera-Liebhaber. Was die Farbe betrifft, so erkennen wir eine gute Konzentration; die Duftnoten von mazerierten Sauerkirschen verflechten sich mit sehr angenehmen Vanillenoten; im Mund ist dieser Wein sehr flüssig und zufriedenstellend, wobei sich der Geschmack optimal verteilt. (*Vini d'Italia del Gambero Rosso*)

1991: Dunkles, jugendliches Rot; konzentrierte Frucht mit Noten von Mango; mittelgewichtig, schöne Säure, markantes Tannin; gutgemachter, attraktiver Wein. (Keller, *Einkaufsführer Wein*)

1990: Er hat eine intensivere Farbe und ein anhaltenderes Bouquet nach reifen Früchten, mit blumigen Noten und Noten von junger Steineiche. Er hat außerdem einen reiferen Geschmack mit einer süßeren Frucht und einen längeren und reiferen Abgang. Er ist ein überzeugendes Beispiel für einen reichhaltigen, eleganten Wein, der sofort getrunken werden kann und noch für viele Jahre lagerfähig ist. (*Parker's Wine Buyer's Guide*)

1989: Intensiver Geruch, umhüllend, mit Vanille-, Leder- und Gewürzduftnoten, im Mund erweist er sich als gut konzentriert, wobei beim ziemlich langen Abgang Pflaumen dominieren. (*Vini d'Italia del Gambero Rosso*)

1987: Eine prächtige Eleganz. (*Vini d'Italia del Gambero Rosso*)