

Erstes Etikett 1985

... die Eigenschaften der Weinberge ...

Rebsorte: 100% Barbera

Durchschnittliches Alter der Weinberge: 65 Jahre

Fläche der Weinberge: 3 Hektar

Anzahl der Rebstöcke pro Hektar: 7000

Art der Züchtung: Guyot

Art des Schnittes: 1 Trieb mit 8 Knospen

Höhe über dem Meeresspiegel: max. 300 m, min. 160 m

Ausrichtung: Südost, Süd, Südwest

Bodenzusammensetzung: mergelig, sandig, wobei tonhaltige

Lagen auf tuffstein - und kreidehaltigem Grund vorhanden sind

Collina della vedova®

BARBERA D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

SUPERIORE

... was im Weinkeller gemacht wird ...

Dieser Wein ist ein innovativer Barbera d'Asti, ein Vertreter des neuen Stils, der es dem Barbera erlaubt hat, sich mit anderen italienischen Weinen von höchster Qualität zu messen und sich auf dem internationalen Markt durchzusetzen. Hier vereint sich die traditionelle Typizität mit der Komplexität des Holzes, das den Körper bereichert und gefälliger macht, ohne die Besonderheiten des Barbera zu verfälschen. Er ist das Ergebnis einer Cuvée aus Trauben der 4 Einzellagen Cua Longa, More, Muntrivè und La Riva, die von Weinlese zu Weinlese in unterschiedlichen Mengen verwendet werden.

Dauer der Maischegärung: 12-15 Tage

Gärmethode: traditionell mit der Technik des untergetauchten Tresterhutes

Ausbau im Holzfass: 12-18 Monate in Barriques aus Alliereiche (70%) und aus anderen Eichenarten aus Zentralfrankreich (30%), alle jeweils mit 225 Litern Inhalt.

Ausbau in der Flasche: 12-18 Monate

Das Eichenholz besitzt zahlreiche Inhaltsstoffe, die die Geschmacks- und Geruchseigenschaften des Barbera bereichern: Gewürz- und Vanilleduft, weiche Phenolverbindungen, Elemente, die die naturgegebene Aggressivität dieses Weines mildern. Trinkfertig ist er 4 Jahre nach der Weinlese. Auf dem Höhepunkt ist er 8-10 Jahre nach der Lese.

Durchschnittliche Produktion: 18.000 Flaschen

Presseberichte

2006: Heidelbeere und reife Kirsche, aber zusätzlich noch Gewürze und Blumen. Es erinnert an frische Saftigkeit, auch wenn am Schluss die pseudokalorischen Eindrücke überwiegen. *(Duemilavini)*

2005: Süße Entfaltungen von hellem Tabak, Likör, Veilchenpastillen und Kirsche. Die heftige Säure, die würzige Unterlage und der weiche Abgang sind ein Versprechen. *(Duemilavini)*

2004: Gleich zu Beginn nimmt man Gerüche nach Amarettikeksen, Kirschkonfitüre, Lakritze und süßem Balsam wahr. Der Alkohol unterdrückt die Säure nicht, es erinnert an in Alkohol eingelegte Früchte. *(Duemilavini)*

2003: Intensiv Rubinrot. Duftet nach Sauerkirschen, süßem Tabak und Veilchen. Gewürznoten und Fruchtdüfte haben sich gut vereint. Im Mund ist er strukturiert, mit viel Säure, aber gemessen, so dass er sehr gefällig ist. Anhaltender Abgang mit Fruchtnote. *(Duemilavini)*

2001: Lebhaft, rubinrote, dichte Farbe. Die Nase nimmt intensive Düfte nach reifen Kirschen wahr, auf einem Grund von aromatischen Kräutern und süßem Tabak. Im Mund ist er strukturiert, zu Beginn weich, dann zeigt sich als Kontrast die lebhaft, metallische Säure, die sehr angenehm ist und dem Wein Ausgewogenheit und Mustergültigkeit verleiht. *(Duemilavini)*

