Testimonium

BARBERA D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

SUPERIORE

Erstes Etikett 1996

Was der Erzeuger dazu sagt

Ich bin stets auf der Suche nach den großartigen Merkmalen, die noch immer verborgen sind, nach den Vorzügen, die es zu entdecken gilt und den schönen Überraschungen, die der Barbera für uns noch bereithält.
Eines davon ist seine Langlebigkeit (20-30 Jahre), wobei sich die Düfte, die Farbe und der Körper entwickeln und in ihrer höchsten Ausdruckskraft verweilen, so wie bei den Flaschen geschehen, die ich im privaten Weinkeller meines Vaters nach seinem Tod im Jahr 1995 gefunden habe. Eben beim Öffnen dieser Flaschen ist mir die Idee gekommen eine kleine Menge Wein nach der alten Methode herzustellen und diesen Wein dann Testimonium zu nennen. Es versteht sich von selbst, dass es nur sinnvoll ist, einen solchen Wein in guten Jahrgängen zu machen, wenn die Trauben sehr reif und die Schalen gesund sind. Denn dies ermöglicht eine lange Mazeration von 20 bis 25 Tagen mit der Technik des untergetauchten Tresterhutes. Auf diese Weise erhält man viele Extrakte, die für die schöne granatrote Farbe, die intensiven Kräuterdüfte und den großen Körper verantwortlich sind. Die malolaktische Gärung erfolgt nur zum Teil. Der Ausbau in Steineichenfässern von 700 Litern Fassungsvermögen dauert 2 Jahre, danach folgt der Ausbau in der Flasche, der weitere 5-6 Jahre dauert. Erst danach kommt der Wein auf den Markt.

Presseberichte

1999: Transparentes Rubinrot. Der Geruch ist würdevoll, nach Unterholz und Kirschkonfitüre. Im Mund erweist er sich als körperreich und ausgewogen. Auffallend ist seine Weichheit, die durch eine deutliche Säure in Grenzen gehalten wird. Es erheben sich reife, sehr angenehme Leder-, Cassis- und schließlich Veilchennoten beim frischen und trockenen Abgang. Ein Wein mit Charakter, zwischen Tradition und Moderne. (*Duemilavini*)
1997: Der reife und leicht strenge Testimonium duftet nach Pelz und Goudron. (*Vini d'Italia del Gambero Rosso*)
1996: Ein Mund voll guter Zufriedenheit. (*Vini d'Italia del Gambero Rosso*)