Velo di maya

MONFERRATO ROSSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Erstes Etikett 1996

Dieser Wein wird aus 2 Dritteln ausgesuchter Barberatrauben von kleinen, alten Weinbergen hergestellt. Dazu kommt 1 Drittel hochwertiger Trauben verschiedener Sorten, die dem Barbera einen guten Tanningehalt verleihen, was die Struktur verbessert. Indem der Winzer die Sortennamen der verwendeten Trauben nicht preisgibt, bleibt ein Hauch (*velo*) Geheimnisvolles. Der Weintrinker selbst sollte sich nach und nach eine eigene Meinung darüber bilden, welche verschiedenen Komponenten im Velo di Maya versteckt sind.
Die Kelterung erfolgt wie bei Collina della Vedova. Der Ausbau erfolgt in Barriques aus Steineichenholz von 230 Litern Inhalt und dauert 18 Monate. Der Wein wird für weitere 2 Jahre in der Flasche ausgebaut und kommt somit 4 Jahre nach der Lese auf den Markt. Der Velo di Maya ist ein sehr langlebiger Wein, der seinen Höhepunkt im Alter von 8-10 Jahren erreicht.

Presseberichte

2004: Heidelbeerig, direkt, mit deutlichen Gewürznoten, Kaffee und etwas ätherisch. Abgemildert durch die Steineiche. Er beeindruckt durch Dauer und Dichte. (*Duemilavini*)
2003: Dunkelrot, Kakao, Sandelholz, Lakritze, Heidelbeere. Im Mund ist er dicht, ausgewogen, einhüllend. Es steigen deutlich frische Noten auf und die Tannine sind gut wahrnehmbar. Der Abgang ist balsamisch, anhaltend, trocken. (*Duemilavini*)
2001: Rubinrot mit granatroten Reflexen. Vielfältige Gerüche, pflanzliche Noten und Erdbeernoten bis hin zu Kaffee und Vanille. Im Mund ist er körperreich, mit einer deutlichen, aber angenehmen Säure. Die Alkohol - und Glyzerinkomponenten sind gut vermischt. Einhüllend und ausgewogen. (*Duemilavini*)
2000: Er hat eine rubinrote Farbe, die zu Granatrot tendiert, und riecht nach reifen Früchten und Rhabarber; am Gaumen zeigt er Stoff, gute Länge und dementsprechende Beständigkeit beim Abgang. (*Vini d'Italia del Gambero Rosso*)
1998: Ausgezeichnet, er ist dicht und fein mit Frucht- und Balsamnoten im Vordergrund. (*Vini d'Italia del Gambero Rosso*)
1997: Eine rubin-granatrote Farbe von guter Intensität; die Nase nimmt Konfitüre von dunklen Früchten und Veilchen wahr, bereichert durch Gewürz- und Rauchnoten, in einem feinen und ausgewogenen Gesamtbild; der Geschmack ist voll und breit, verstärkt durch kräftige Tannine und der Abgang ist zufriedenstellend mit deutlicher Lakritze. (*Vini d'Italia del Gambero Rosso*)