

Første etiket i 1991

... vinmarkens særlige kendetege ...

Druesort: 100 % barbera

Plantet i: 1935

Areal: 2 hektar

Gennemsnitligt antal stokke per hektar: 8000

Opbindingssystem: Guyot

Beskæringsmetode: en ranke med 8 knopper

Højde: 280-300 meter

Vender mod: sydøst

Jordbund: kalkholdig og sandet

... arbejdet i kælderen ...

Gæring på skallerne: 12-15 dage

Gæringsmetode: traditionel med nedpresset kvas

Lagring på træfad: 1 år på franske 500-700-liters egetræsfade

Lagring på flaske: 12-18 måneder

Muntrivé toppe 5-6 år efter høsten og bliver deroppe i 10-12 eller flere år alt efter årgangen, idet vinen udvikler sin smag og rige balsam-bouquet, som stammer fra et tanninindhold, der er større end i de andre cru-vine.

Gennemsnitlig produktion: 9000 flasker

Anmeldelser

2007: Duft af mineraler, tamarinde og brombær. Vinen er både kraftig og frisk med eftersmag af sorte kirsebær. (*Duemilavini*)

2006: For øjet præsenterer vinen sig med en særdeles tiltrækende rubinrød farve, i næsen fornemmes fine dufte af modne, røde frugter - kirsebær og ribs - med lidt kakao og kaffe. I munden er vinen kraftig, saftig og harmonisk. (*Vini d'Italia del Gambero Rosso*)

2005: Nobel duft af skovbund, mørke ribs og flot, flot krydderi. Vinen er frisk, helstøbt og behageligt smagfuld, hvilket viser dens optimale udviklingsmuligheder. (*Duemilavini*)

Dyb rubinrød farve med violette refleks. Flot duft af syrlige kirsebær og jordbær med nuancer af kakao og vanille. I munden er vinen energisk og kraftig med en dejligt forfriskende syre. (*Vini d'Italia del Gambero Rosso*)

2004: Boffa på sitt beste. Frisk og ungdommelig barbera med innslag av kirsebær, fuktig underskog og et streif av fat på duft. Saftig, rik og fyldig vin med flott frukt innover i munnen, fin syre, god lengde og fast finish. Imponerende munnfølelse med frukt hele veien. God nå, men holdbar i minst ti år til. (Arne Ronold, *Vinforum*)

Livlig rubinrød. Duft af frisk mynte, timian og lakrids. Vibrerende frisk smag, fin tannin og glycerin. Karakteristisk. Kraftig, tør eftersmag. (*Duemilavini*)

2003: Mørk violettrød. Fruktighet preget av kirsebær, hint av lakris, kjøtt og mineraler. Friskettersmak. (www.vinmonopolet.no)
Intens rubinrød. Duft af blomster og balsam. Frisk, med mindelser om ribs. (*Duemilavini*)

Pent utviklet barbera med innslag av kirsebær, plommer, fat og hint av fuktig underskog på duft. Saftig og rik vin med stor fylde, fin syre, god lengde, merkbar alkohol og et streif av bittermandel i finish. Imponerende munnfølelse. God nå, men holdbar i ti år til. (www.vinforum.no)

2001: Farge og duft: Tett ung rød. Svært rik ung duft av søte mørke bær, kirsebær samt stall og fat. Smak: Fyldig rikt anslag, nydelig frukt, veldig gode syrer og tanniner, ganske tydelig fatpreg i finishen som ellers byr på syrlige bær. Vurdering: En rik vin som vil utvikle seg videre i minst fem år. Med lagring vil fatpreget integreres bedre. Meget godt kjøp. (www.aperitif.no)

Mørk rød farge i retning blå. Dufter av kirsebær, skogsopp, mocca og svakt anis. Smaksrik og fruktig med fine tanniner og diskret eikekarakter. God fylde og lang ettersmak med flott snerp. (www.abcnyheter.no)

Ren, frisk lite syrlig doft med lingon, kaffe, kørsbær och lite rostade toner. Medelfyllig, frisk smak med tät frukt, ung och med lite tanniner. (www.bkwine.com)

Muntrive'®

BARBERA D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

SUPERIORE

