

Første etiket i 1985

... vinmarkernes særlige kendeteogn ...

Druesort: 100 % barbera

Markernes gennemsnitsalder: 65 år

Areal: 3 hektar

Gennemsnitligt antal stokke per hektar: 7000

Opbindingssystem: Guyot

Beskæringsmetode: en ranke med 8 knopper

Maksimal højde: 300 meter

Minimal højde: 160 meter

Vender mod: syd, sydøst, sydvest

Jordbund: mergelholdig og sandet med lerlag og tuf samt kridt.

### ... arbejdet i kælderen ...

Denne vin udtrykker Barbera d'Astis såkaldte nye stil, som har gjort det muligt for Barbera dels at måle sig med de bedste italienske vine, dels at gøre sig gældende på det internationale marked. I Collina della Vedova ("Enkens bakke") smelter den traditionelle typologi sammen med træfadenes kompleksitet, der beriger og forfiner vinens krop uden at fjerne Barberas egenart. Collina della Vedova er resultatet af en blanding af vin fra fire forskellige crus: Cua Longa, More, Muntrivè og La Riva i forhold, som varierer alt efter høsten. Gæringsperiode: 12-15 dage

Gæringsmetode: traditionel med nedpresset kvas

Lagring på træfad: 12-18 måneder på barriques (225 lt) af 70 % Allier og 30 % andre sorter af egetræ fra Massif Central.

Lagring på flaske: 12-18 måneder.

Egetræsfadene beriger Barberas organoleptiske egenskaber, de giver duft af krydderi og vanille og blødgør polyfenolerne samt Barberas naturlige agressivitet. Collina della Vedova er klar 4 år efter høsten og når sit højdepunkt omkring 8-10 år efter høsten.

Gennemsnitlig produktion: 18000 flasker.

### Anmeldelser

Startende fra 1990 har jeg smagt Collina della Vedova i alle årgange. Det er superflotte, frugtige vine med god struktur og uden overdrevet fadpræg. (Finn Årosin Madsen, *Smag & Behag*)

**2006:** Duft af blåbær og modne kirsebær, men der er også krydderi og blomster. Smagen er frisk og saftig. (*Duemilavini*)

**2005:** Sød duft af lys tobak, rosenlikør, violkaramel og kirsebær. Den markerede syre, fyldige smag og runde eftersmag lover godt. (*Duemilavini*)

**2004:** Frisk, harmonisk og elegant frukt. Man fornemmer ikke de 14 % alkohol. Stor Barbera! (Jørgen Aldrich, *Fyens Stiftstidende*)

En meget dejlig rødvin med liflig duft og en kompleks og saftig smag. Lang eftersmag. Glimrende til mad. ([www.vinavisen.dk](http://www.vinavisen.dk))

**2003:** Har en stramt frisk doft med sötaktiga körsbär och plommon, brödkryddor och välintegrerad rostad fatton, ochs maken är smått eldig med den friska mörka körsbärsfrukten i fin balans med de strama syrorna. (*Gourmet*)

Duften är rik med mörka bär, kryddor, lakrits och mineraler. Smaken är djup, rik och fyllig med solmogen, generös frukt, bra balans, fin syra, tydliga tanniner och inslag av körsbär, tranbär, moreller, vingummin, cassis, tranbärjuice, kryddor och fat. Ett djupt, rikt och fylligt Barbera d'Asti-vin med solmogen frukt, fin syra och lång, elegant eftersmak. (*Dina Viner*)

Skön frukt med körsbär, mogna hallon och krydda. Helgjutet. (*Allt om Mat*)

Intens rubinrød. Duft af syrlige kirsebær, sød tobak og martsviol. Krydderduft og frugt hænger fint sammen. God struktur med højt syreindhold, der er så behageligt, at vinen er en fryd at drikke. Lang eftersmag med frugtagtige toner. (*Duemilavini*)

# Collina della vedova®

BARBERA D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

SUPERIORE

