



### **Barbaresco "Vigna Montersino"**

**Rebsorte:** Nebbiolo

**Anbau:** Der Barbaresco „Vigna Montersino“ stammt aus einem Untergebiet, dessen Weinberg, der im Jahr 2001 gänzlich erneuert wurde, am Hang eines für den Weinbau höchst geeigneten Hügels im Gemeindegebiet von Treiso d’Alba liegt. Mit Ausrichtung nach Süden und einer Höhe von 300 m ü.d.M. zeichnet sich dieser Weinberg durch seine kalk- und lehmhaltige Bodenbeschaffenheit aus.

**Weinlese:** Die Lesezeit ist normalerweise für Anfang Oktober vorgesehen. Ebenso wie bei unserer gesamten Produktion erfolgt sie von Hand mit Auslesen im Weinberg und bei der Kelterung. Der von den Bestimmungen zugelassene Ertrag pro Hektar liegt bei 8000 kg, wobei wir aber in Anbetracht unseres strengen Qualitätsprogramms niemals mehr als 5000 kg pro Hektar erzeugen.

**Weinbereitung:** lange Einmischung der Trauben in temperaturregulierten Stahltanks mit schonendem Umwälzen der Maische, damit die polyphenolischen Substanzen und im besonderen die aromatischen Komponenten gut herausgelöst werden.

**Ausbau:** 13 Monate in 500- und 700-l-Fässern aus französischem Eichenholz und anschließend noch 12 Monate auf der Flasche.

**Farbe:** kräftig und leuchtend mit rubin- bis granatroten Nuancen.

**Duft:** intensiv und delikater, mit einem noch fruchtigen, aber dennoch ätherischen Bouquet mit Noten von Himbeeren und Veilchen, die sich mit herberen und würzigeren Komponenten vermengen wie Zimt, verwelkte Blüten, Holz, geröstete Haselnüsse und Vanille.

**Geschmack:** Der trockene, robuste, herbe, aber dennoch samtige und harmonische Geschmack macht aus diesem Barbaresco einen höchst prestigevollen, vorzüglichen und ausgesprochen vielseitigen Wein.

**Verwendung:** Wie der Barolo begleitet auch der Barbaresco auf wunderbare Weise erlesene und geschmacksintensive Gerichte der piemontesischen Küche, ebenso wie er aber auch Verwendung in der internationalen Gastronomie findet.