



Linea Sant'Evasio

Barbera d'Asti D.O.C.G.

Die erste Informationsquelle über diesen Rotwein auf den XVII Jahrhundert, in einem Beleg, der im Rathaus von Nizza Monferrato bewahrt ist, zurückgeht. Offiziell wird dieser Weinstock erst im Jahre 1798 in einer Auflistung und Beschreibung der Weinstöcke, die in Piemont erzeugt wurden, genannt. "Mächtiger Wein, immer etwas streng, jedoch reich an Wohlgeruch, mit einem Geschmack, der zwischen Stärke und Feinheit liegt". Barbera Wein ist ein der sehr berühmte italienische Weine, der in der ganzen Welt bekannt und geschätzt ist.

WEINLESEZEIT

Vom 1. bis zum 10. Oktober, je nach dem Traubenreifen.

WEINERZEUGUNG

Die Weintrauben werden ohne Traubenkamm gepresst und in Wannen mit automatischer Temperaturkontrolle umgefüllt. Hier werden ausgewählte Hefen zur Gärung beigefügt.

Nach dem Abziehen des Mostes, der ersten Umfüllung, und der darauf folgenden Apfel- Milchsäuregärung, wird der Wein weiter umgefüllt bis wann eine vollkommene Klarheit erzielt wird..

Bei diesem Zeitpunkt ist der Wein zur Flascheneinfüllung bereit.



ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: glänzend Rubinrot.

Wohlgeruch: satt, rein.

Geschmack: lebhaft, überzeugend, mit einem Stich in Weichselkirsche, der sofort schmeckt.

VERZEHHRBAR

Der Wein in Gläser für junge Rotweine reichen, um ihn dort abklären zu lassen.

Temperatur: 16-18°

Dieser Wein kann mit jeder Speise getrunken werden, er passt insbesondere mit den ersten Gerichten wie gefüllte Nudel, Gemüsesuppen, Reis und mit Rotfleisch und frische Käsen.



Rotwein