



Linea Sant'Evasio

Piemonte Barbera D.O.C.

Die ersten Quellen der Barbera stammt aus dem siebzehnten Jahrhundert in einem Dokument gehalten im Rathaus von Nizza Monferrato, während es im Jahr 1798 in der Zeitschrift bis zum ersten Ampelographie der Trauben im Piemont angebaut erwähnt.

"Wein kraftvoll, immer etwas streng, aber reiches Aroma eines köstlichen, und die Stärke eines Aromas, dass die Finesse, Barbera, oder genauer gesagt, im Piemont Tradition entspricht" Barbera "Wein ist eine der beliebtesten und geschätzt in ganz Italien für seine Großzügigkeit in der alkoholischen Charakter.

DIE ERNTE

Die Ernte erfolgt zwischen dem 1. und 10. Oktober in Abhängigkeit von der Reife der Trauben.

WEIN

Die Trauben werden gequetscht-Temperatur gesteuert Fermenter gepumpt und in den Zusatz von ausgewählten Hefen für die Gärung.

Nach dem Abstich und Gestelle aktiviert malolaktische den natürlichen Prozess für eine disadificazione. Die folgende Klarstellung Dekantieren des Weins, die bereit für die Abfüllung und Verkostung frischer jung und voller alle Wohlgerüche der letzten Ernte ist.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Farbe: leuchtendes Rubinrot.

Duft: scharf, klar und intensiv.

Geschmack: lebhaft, charmant, ein Duft von Sauerkirschen sofort geschätzt.

Cortese Alto Monferrato D.O.C.

ERNTE

Die Ernte erfolgt im Zeitraum zwischen September 22 und 18 je nach Reife der Trauben.

WEIN

Die Trauben werden gepresst und der Most mit Enzymen geklärt. Dann, nach einer Übertragung auf den Bodensatz zu beseitigen, wird die Hefe zugesetzt ausgewählt, um die Gärung auslösen klar.

Ein Prozess abgeschlossen ist, bleibt der Wein auf der Hefe für 20-25 Tage der Gärung, dann auf 10-12 Grad abgekühlt und abgefüllt mehrmals, um Klarheit zu erreichen, erst nach bereit für die Abfüllung ist.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Farbe: strohgelb mit grünen Reflexen, die das Leben sein Blatt zu erinnern.

Bouquet: zart und frisch, rufen Sie die Apfel-und Wiesenblumen

Geschmack: leicht spritzig, jung, intensiv, mit Zitrusnoten.

VERFAHREN "SERVICE

Temperatur: 8-10 ° C.

Servieren in Weingläsern weißen Jugendlichen.

Serviervorschlag: Geeignet für Cocktails, Vorspeisen und Fischgerichten. Am besten, wenn jung getrunken werden.



HINWEISE:

Drücken Sie auf die Lochscheibe und trennen, ziehen Sie den Knopf und ziehen Sie ihn aus der Box, bis er kommt aus dem zweiten Ring, sperren Sie die Armatur mit der Tab und entfernen Sie die Sicherheit Dichtung, tippen Wein Drücken der Registerkarten am oberen Rand.



Rotwein und Weißwein Bag in Box