



Collezione Sant'Evasio

Rosignolo - Barbera d'Asti D.O.C.G. Superiore

Dieser Rotwein ist der erste gewesen, sich an den neuen Trend an konzentrierte Rotweine zu halten. Diese Weine sind oft bei den wichtigsten önologischen Wettbewerben mit Preisen ausgezeichnet und werden in den weltberühmten önologischen Führern genannt.

WEINLESEZEIT

Nach dem Aushauen der Weintrauben in Juli, findet die Weinlese vom 1. bis zum 10. Oktober, je nach dem Traubenreifen, statt.

WEINERZEUGUNG UND LAGERUNG

Ausgewählte Weintrauben (5000 Liter Wein pro Weinberghektar) werden ohne Traubenkamm gepresst und in Stahlwannen zur Gärung angebracht. Während der Gärung wird der Most in der Wanne wiederholt umgepumpt um die Extraktion der Farbstoffe, Gerbsäure und Aromen zu optimieren. Im Winter, wegen der niedrigen Temperatur, findet die naturelle Stabilisierung des Weins statt. Danach wird der Wein in Fässer aus Heichenholz v. 225 Liter umgefüllt, wo er 1 Jahr ca. zur Veredelung bleibt.

Die Flascheneinfüllung findet im Sommer des 2. Jahres statt. Danach wird der Wein noch 6 Monate lang im Keller ablagern gelassen.



ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: Rubinrot mit Granatabtönungen und angenehme veilchenblau Abglänzen.

Wohlgeruch: satt und komplex, mit elegantem boisé, dauernd aromatisch, mit einem leichten Stich in reifen Rotfrüchte.

Geschmack: körperlich, sanft, viel beständig, ebenmäßig zwischen der typischen Säure des Weinstocks und den Gerbsäuren des Fasses gesetzt.

VERZEHRBAR

Die Flasche eine Stunde bevor den Wein zu verzehren, entkorken und den Wein möglichst in Decanter umfüllen. In großen Gläsern der Type "balloon" reichen.

Temperatur: 18° - 20°

Dieser Wein passt zu Rotfleisch, Schmorbraten, Wildfleisch, starken Lagerkäsen und Polenta.

ANMERKUNG

Der Name dieses Weins "Rosignolo" kommt von der Erinnerung des Zwitscherns einer Nachtigall (Rosignolo auf italienisch) indem wir diesen Wein für das erste Mal kosteten.



Rotwein