



Collezione Sant'Evasio

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

Dieser neuer Rotwein kommt von ausgewählten Weintrauben des ältesten Weinberges des Landwirtschaftbetriebes Sant'Evasio. Der Weinberg ist 80 Jahre alt, was dem Wein besondere Eigenschaften überträgt, die dem Wein Barbera nicht üblich sind. Darüber hinaus, Hochmut, Vorliebe für unsere Arbeit, Achtung gegen den Weinberg und eine aufmerksame Weinerzeugung, haben uns erlaubt einen solchen Wein zu erhalten, der mit einem „Kunstwerk“ vergleichbar ist.

WEINLESEZEIT

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

WEINERZEUGUNG UND LAGERUNG

Ausgewählte Weintrauben werden ohne Traubenkamm gepresst und in Stahlwannen zur Gärung von 8 bis 10 Tagen lang angebracht. Während der Gärung wird der Most in der Wanne wiederholt umpumpt um die Extraktion der Farbstoffe, Gerbsäure und Aromen zu optimieren. Nach der ersten Umfüllung, der darauf folgenden Apfel- Milchsäuregärung, und der Weinsteinablagerung, wird der Wein weiter umgefüllt bis wann eine vollkommene Klarheit erzielt wird.

Die Weinveredelung findet: in Fässern aus Eichenholz 12 Monate lang und danach in Flaschen 6-8 Monate lang statt.



ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: Rubinrot mit veilchenblau Abglänzen.

Wohlgeruch: kräftig, dauernd, mit einem leichten Stich in Gewürzen, Himbeeren, Veilchen und Vanille.

Geschmack: körperlich, lebhaft, nach süßen Gerbsäuren und mit leichten Abtönungen von Kakao und Vanille.

VERZEHRBAR

Die Flasche mindestens eine Stunde bevor den Wein zu verzehren, entkorken und den Wein möglichst in Decanter umfüllen. In Gläsern reichen, die üblich mit altem Wein sind.

Temperatur: 16-18°

Dieser Wein passt zu Rotfleisch, Wildfleisch und starken Lagerkäsen.

ANMERKUNG

“Nizza”: neue DOC, die erst bei der Weinlese des Jahres 2000 bekommen wurde. Diese Weintraube laut den Disziplinarmassnahmen der DOC kann erst in 18 italienischen Gemeinden, in Hügelgeländern, erzeugt werden. Die maximale Erzeugung entspricht 4900 Litern Wein (7000 Kg. Weintraube) pro Hektar; unsere Erzeugung entspricht 4300 Litern. Minimale Ablagerungszeit: 18 Monate.



Rotwein