



VIGNAQUARANTI

RABLÈ

BARBERA D'ASTI DOCG

Das hügelige Gebiet um die Stadt Asti in der Region Piemonte stellt seit jeher das ideale Habitat für die Rebsorte Barbera dar. Dank der besonders günstigen pedologisch-klimatischen Bedingungen des Gebiets gehen aus der Barberarebe frische, angenehme, elegante und geschmackvolle Weine hervor. Vigna Quaranti besitzt in Castelletto Molina nicht weit von Nizza Monferrato 3 Hektare Grund, dessen löss-sandiger Boden eine besondere Konzentration von Zucker und Polyphenolen für den Traubenanbau bietet.

Die Traubenlese ist manuell und findet Mitte September statt. Den traditionellen Prozeduren der Barberaherstellung folgend finden Kelterung und Vinifikation im Keller durch moderne Maschinen und unter dem sorgfältigem Blick des Kellermeisters und des Önologenstatt.

Der Barbera d'Asti Rablè schillert rubinrot und verbreitet in der Nase seinen typischen Duft nach roten Früchten; im Mund kostet man einen gehaltvollen Wein mit einer besonders spitzigen Konzentration der Tanninen, die durch die typische Säure dieser Rebsorte unterstützt wird.

NAMEN DES WEINS Vigna Quaranti Rablè Barbera d'Asti

ANBAUGEBIET Hügelgebiet um Asti (Piemonte)

BODEN Löss-sandig

ORIENTIERUNG Süd-Osten

REBSORTE Barbera 100%

FLÄCHENERTRAG 4500 Pflanzen/ha

ANBAUSYSTEM Spalier, Guyot Schnitt

PRODUKTION 50 Q. pro ha
PRO HA

TRAUBENLESE Manuel, Mitte September

VINIFICATION Traditionel mit kurzer Kaltmazeration und täglichem Wiederauguss des Mostes

FARBE Tief rubinrot mit purpuren Reflexen

DUFT Rote Waldbeeren

GESCHMACK Frisch, seidig mit guter Tanninenkonzentration

ALKOHOLGEHALT 13%, 14%

SERVIERTEMP. 20°

KOMBINATION Wurstwaren, Geflügel, Rind- und Schweinefleisch, Nudel und Reisgerichte, Suppen und Eintöpfe, Käsesorten mittlerer Reife

