



VIGNAQUARANTI  
**THELÈM**  
BARBERA D'ASTI  
SUPERIORE

Die edle und alte Rebsorte Barbera findet auf dem kleinen hügeligen Grundstück genannt "Vallone" bei der kleinen Gemeinde Castelletto Molina in der Nähe von Nizza Monferrato einen idealen terroir. Die mehr als fünfzig Jahre alten Weinstöcke wachsen auf einem löss-strandigen Boden und liegen Richtung Süd-Osten: terroir, Orientierung, und die volle Reifung der Trauben führen zu einer harmonischen Konzentration von Tanninen und aromatischen Stoffen. Die Traubenlese ist manuell. Dabei findet bereits eine Auslese der besten und an

Zucker reichsten Trauben statt, die zur Produktion dieses Barbera Superiore bestimmt sind. Die Gärung verläuft 6 Monate lang in Edelstahlgärbehältern, danach lagert dieser Wein ein Jahr in kleinen Eichenholzfässern französischer Herkunft mit monatlichem batonage; schließlich findet er seine geschmackliche Vollendung nach einer sechs monatigen Lagerung in der Flasche. Der Barbera d'Asti Superiore THELÈM verbreitet in der Nase einen typischen Konfitür-Gewürz- und Kakaoaroma; im Mund kostet man einen von seidenen und reifen Tanninen charakterisierten Wein von kräftiger und dichter Struktur.

**NAMEN DES WEINS** Vigna Quaranti Thelèm Barbera d'Asti Superiore

**ANBAUGEBIET** Hügellandschaft um Asti (Piemonte)

**BODEN** Löss-sandig

**ORIENTIERUNG** Süd-Osten

**REBSORTE** Barbera 100%

**FLÄCHENERTRAG** 4500 Pflanzen/ha

**ANBAUSYSTEM** Spalier, Guyot Schnitt

**PRODUKTION** 40 Q. pro ha  
**PRO HA**

**TRAUBENLESE** Manuel, Mitte September

**VINIFICATION** Traditionel mit kurzer Kaltmazeration und täglichem Wiederauguss des Mostes

**FARBE** Tief rubinrot mit leichten orangen Reflexen

**DUFT** Konfitür, Gewürze, Kakao

**GESCHMACK** Vollmundig, reich, elegant, lang anhaltend

**ALKOHOLGEHALT** 14%, 15.5%

**SERVIERTEMP.** 20°

**KOMBINATION** Gebratenes und gegrilltes Fleisch; reife Käsesorten

**AUSZEICHNUNGEN** Veronelli 2014, 2015

