



Quellenweg 22b · 6410 Goldau · 041 857 01 16 · info@promagx.ch · www.vignavitevino.ch

VIGNA VITE VINO

## Monsicuro – Barbera d’Asti DOC

### Villa Terlina

Typ	Rotwein
Herkunftsland	Italien
Region	Piemont
Anbaugebiet	Asti
Klassifikation	DOC
Rebsorte	Barbera 100%
Weinberg/Boden	Kalk-Mergelböden die auf einer an die Oberfläche gelangenden kristallinen Gipsschicht liegen.
Erziehungssystem	Guyot
Weinlese	Von Hand
Vinifikation	21 Tage auf der Maische. Fermentation in Betontanks bei unkontrollierter Temperatur.
Ausbau	12-24 Monate in französischen Barriques / 12 Monate in der Flasche
Alkoholgehalt	15%
Trinktemperatur	16-18° C Flasche ca. 2 Std. vor dem Geniessen entkorken oder dekantieren
Lagerung	8-10 Jahre
Gebinde	75 cl. / 6er Karton

**Besonderes** Die Kalk-Mergelböden liegen auf einer an die Oberfläche gelangenden kristallinen Gipsschicht, was eine optimale Regulierung des Wasserhaushalts ermöglicht. Die Pflege der Weinberge erfolgt unter Anwendung traditioneller und biodynamischer Methoden. Der Wein wird weder geklärt noch gefiltert. Der Monsicuro stammt aus alten Weinbergen mit ungeklonten, zum Teil wurzelechten Rebstöcken

**Degustationsnotiz** Leuchtende, dichte rubinrote Farbe. Die ausgewogene, tiefgründig-würzige Nase mit Noten roter Früchte und Zedernholz annouciert komplexe Tiefe. Am Gaumen vielschichtig und dicht mit weichen, eleganten Tanninen und Noten von Kakao, Vanille, Waldbeeren und Leder. Lang anhaltender, eleganter Abgang.

**Genussempfehlung** Gebratenes Fleisch, Wild, Taube, Fasan oder Ente, reifer Käse

