



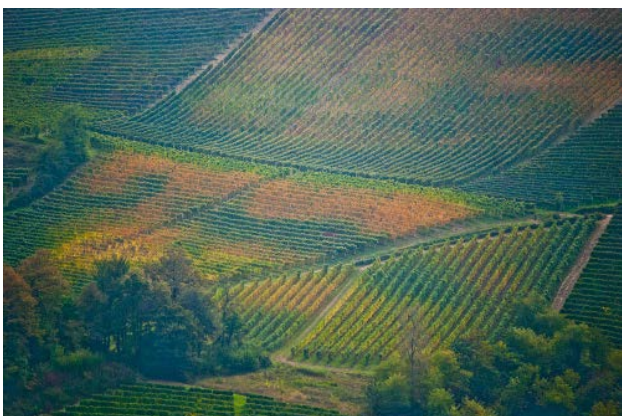
BARBERA D'ASTI „LORETO“

MOLINO - PIEMONTE, ITALIEN



Die südwestlich ausgerichtete Lage „Loreto“ liegt in Costigliole d’Asti und bietet traumhafte Bedingungen für einen super-saftigen-frischen Barbera aus reifem Lesegut. Rote Früchte, nochmals rote Früchte und wiederum rote Früchte. Eine ernste Konkurrenz für jeden Kirschsafft, nur viel besser. Diese Variante mit mittlerem Körper ist nicht im Holzfass zumaskiert worden, sondern zeigt den lebendigen Charakter der Sorte perfekt. Im Stahltank ausgebaut. Ein Freudenspender!

ANBAUGEBIET Piemont	CHARAKTER Fruchtig, frisch	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 5 bis 10
APPELLATION DOCG Barbera d’Asti	HÖHE ÜBER NN 280 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Agricola Molino S.S.A., Treiso - Italia	EMPFOHLENES TRINKGLAS Bordeauxglas
KLIMA Kontinental ohne große Schwankungen	ZERTIFIZIERUNG Ohne Zertifikat	FERMENTATION Temperatur kontrolliert im Edeltank	KARAFFIEREN Nein
BODEN Mergel, Sand, Lehm	REBSORTE Barbera	AUSBAU In Stahl- und Zementtanks ausgebaut	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16 - 18 °C



Dieses relativ junge Weingut wurde 1991 von Virginio Molino gegründet. Seine drei Söhne Tommaso, Franco & Dario leiten es heute und die dritte Generation steht mit Jens und Marco in den Startlöchern das Ruder zu übernehmen. Den Stammsitz hat das Weingut in Treiso, im Cru Ausario, wo alles begann. Die 14 Hektar Fläche werden seit einigen Jahren ohne Herbizide und Pestizide bewirtschaftet. Überhaupt gibt sich dieses kleine Weingut ganz bodenständig und hat den Bezug zur Realität fest im Visier.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.