



Francesco & Scanavino
SELEZIONE VINI NOBILI



AD MAIORA
Barbera d'Asti DOCG

Auch dies ist ein großer piemontesischer Rotwein. Er ist von sehr alter Herkunft und gehört zu den am weitesten verbreiteten Rebstöcken des Piemont, wobei aber dieser Barbera aus Asti aufgrund seiner stattlichen Charakteristiken unter allen anderen besonders hervorragt.

Es ist ein kraftvoller Wein, mit einem erlesenen Duft und einem Geschmack, der Kraft und Feinheit miteinander verbindet, der aus einer sorgfältigen Vinifikation von auserlesenen Barberatrauben entsteht, die wiederum aus besonders günstig gelegenen Weinbergen der Gemeinden Agliano Terme, Vaglio Serra, Vinchio und Mombercelli stammen.

REBSORTE: 100% Barbera

BODENBESCHAFFENHEIT: lehmig-kalkhaltig

FARBE: intensives Rubin, das im Alter zu Granatrot neigt

DUFT: wenig, üppig und durchdringend, im Alter zu ätherisch neigend

GESCHMACK: trocken, körpervoll mit einer guten Säure; leichte, sich zurückhaltende Tannine; lange aromatische Nachhaltigkeit

VERFEINERUNG: inahltanks

ALTERUNGSPOTENTIAL: ein Wein, der dank seiner Struktur auch 10 Jahre im Keller (in liegender Position) gelagert werden kann

VERWENDUNG: wunderbar als Begleiter zu gut gewürzten Nudel- und Reisgerichten, zu roten und weißen Fleischsorten, ebenso wie zu mittelreife Käse

EMPFOHLENES GLAS: weites Tulpenglas in den ersten 2-3 Jahren, später Ballonglas und vor dem Servieren eventuell in eine Karaffe umfüllen

SERVIERTEMPERATUR: 17-18 °C

Francesco Scanavino & C. sas

Loc.Scorrone,31-Str.Prov.31-12054-COSSANO BELBO(CN)-Piemonte-Italia

T.+39 0141 837102 F. +39 0141 185 0492 info@francescoscanavino.com www.francescoscanavino.com