

Barbera d'Asti Superiore DOCG Martinette 2020

Wissenswertes

Der historische Weinberg Martinette gibt dem Wein seinen Namen. Einzellagen-Barbera. Die Rebsorte Barbera wurde urkundlich bereits im 13. Jahrhundert im Piemont kultiviert. Heute ist sie in ganz Italien und auch weltweit verbreitet. Bis in die 80er Jahre galt Barbera als eine Rebsorte 2. Klasse zur Herstellung von Billigweinen. Erst in den 90ern entdeckten die Winzer vor allem im Piemont wieder das Potential der Barbera-Reben. So kommen heute hochwertige Barbera Tropfen aus verschiedenen piemonteser Anbaugebieten: Barbera d'Alba, Barbera d'Asti und Barbera del Monferrato.

Anbaugebiet

Weinberg "Martinette" der Kellerei Boeri. Einer der ältesten Weinberge von Boeri. Bricco Quaglia Hügel in Bionzo, einem kleinen Weiler von Costigliole d'Asti.

Traubensorte

Barbera 100%.

Boden

Kalkig, mergelig.

Herstellverfahren

Ausdünnen der Trauben Ende Juli. Ernte der jeweils besten Barbera Trauben von Hand in kleinen Kisten Anfang September. Leichtes und vorsichtiges Pressen. Aufweichen und Fermentation auf den Schalen über 7-8 Tage. Anschließend reift der Barbera d'Asti Superiore 12 Monate in Barriques.

Farbe

Intensives Rubinrot.

Bukett

Weinig, intensiv. Mit Anklängen an frische Kirsche und Himbeere. Gewürznuancen.

Geschmack

Süße und pflaumenartige Frucht mit beeindruckender Kraft und Länge. Trocken, vollmundig, rund und samtig.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Rotwein bei 18 - 20°C.

Lagerung

Dieser Barbera Superiore kann noch 8-10 Jahre nach der Weinlese reifen. An einem kühlen, trockenen und dunklen Ort aufbewahren.

Serviovorschlag

Die Vielseitigkeit des Barbera Superiore erlaubt es, ein komplettes Menü zu begleiten. Herzhafte Vorspeisen, herzhafte Nudelgerichte mit Fleisch, gut gewürzte Primi, reichhaltige Hauptgerichte sowie Käseplatten passen wunderbar zu diesem Rotwein..



Sonstige Daten:

Art-Nr: 4304

Alkohol: 14,00% Volumen

Flaschen: 25.000

Verschluss: Naturkork

Auszeichnungen:



Gründung: 1903
 Veronelli 2024: 89 Punkte
 Flaschen: 100.000

Standort: Costigliole d'Asti

Besitzer: Giorgio Boeri
 Duemilavini 2024: 4 Punkte
 Önologe: Sergio Stella

Weinberge: 10 ha im Gebiet Bricco Quaglia