



# VIGNAQUARANTI RABLÈ

BARBERA D'ASTI DOCG

VIGNAQUARANTI SOCIETA' AGRICOLA  
+39 329 3254088  
info@vigna Quaranti.com  
P.IVA 01700000050



Die unter den edlen piemontesischen Rebsorten berühmte Barbera-Traube hat im Asti-Gebiet schon immer ihren idealen Standort gefunden, gerade weil die klimatischen Bedingungen in diesen Gebieten, wenn auch mit anderen Merkmalen, es dieser Rebsorte ermöglichen, frische und angenehme Weine zu erzeugen, ohne dabei auf Struktur und Eleganz zu verzichten. Die Barbera-Parzelle von Vigna Quaranti befindet sich in Castelletto Molina, nur wenige Kilometer von Nizza Monferrato entfernt, im Herzen der Hügel von Asti. Die über vierzig Jahre alten Rebstöcke sind nach Südosten ausgerichtet. Das Terroir zeichnet sich hier besonders durch die Beschaffenheit des sandig-lehmigen Bodens aus, der es den Barbera-Trauben ermöglicht, mit einer hohen Zucker- und Polyphenol-Anreicherung zu reifen. Die in der zweiten Septemberhälfte mit großer Sorgfalt von Hand geernteten Trauben werden gepresst und im Weinkeller mit modernen Geräten vinifiziert, wobei die traditionelle Verarbeitungsweise mit einer mittellangen Mazeration voll respektiert wird. Der Barbera d'Asti Rablè präsentiert sich in der Nase mit typischen weinigen Noten und roten Beeren des Unterholzes. Im Mund finden wir einen Wein mit Struktur, ausgeglichen durch feine Tannine und eine entscheidende Frische, die dazu beiträgt, dass der Nachgeschmack lange anhält.

WEINBERGE	100% Barbera
BODEN	sandig-lehmig
EXPOSITION	Süd-Ost
PFLANZABSTÄNDE	4500 Pflanzen/ha
ERZIEHUNGSSYSTEM	Spalier, Guyot-Beschneidung
ERTRAG PRO HEKTAR	50 Doppelzentner/Hektar
ERNTE	manuell, Mitte September
WEINBEREITUNG	traditionell mit kurzer Mazeration Kaltmazeration und tägliches Umpumpen
FARBE	intensives Rubinrot mit violetten Reflexen
DAMPF GESCHMACK	weinig, rote Beeren des Unterholzes voll, strukturiert mit guter Frische und langem Abgang
ALKOHOL	14%
VERKOSTUNG	Serviertemperatur 18°
PAARUNGEN	vielseitig in den Paarungen zu besonders fetthaltigen Wurstwaren, Käsesorten von mittlerer Reife, ersten Gängen im Allgemeinen, Suppen, weißen und roten Fleischsorten.

