



VIGNAQUARANTI  
**THELÈM**  
BARBERA D'ASTI  
SUPERIORE DOCG

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



Eine edle Rebsorte, die in der Vergangenheit oft zu Unrecht als ungeeignet für die Herstellung von Weinen mit langer Reifezeit angesehen wurde. In der Tat gibt es nur wenige Weinbaugebiete, auf denen der Barbera seine Struktur, Eleganz und seine besondere Langlebigkeit voll zum Ausdruck bringen kann. Die kleine Parzelle, die Vigna Quaranti in der Gemeinde Castelletto Molina, in der Nähe von Nizza Monferrato, besitzt, ist ein hervorragendes Beispiel dafür. Die fünfzig Jahre alten Rebstöcke sind in südöstlicher Ausrichtung auf sandig-lehmigem Boden gepflanzt. Der Weinberg wird sehr rationell bewirtschaftet, was vor allem dem Alter der Rebstöcke zu verdanken ist. Für diesen Barbera Superiore werden nur die Trauben der am besten exponierten Rebstöcke der Parzelle verwendet, die bei der Handlese ausgewählt werden und ein hervorragendes technologisches und phenolisches Reifeprofil aufweisen. Die Trauben werden gepresst und durchlaufen eine Gärung, die durch eine lange Mazeration gekennzeichnet ist. Der weitere Ausbau erfolgt in kleinen Barriques aus französischer Eiche, die teils neu, teils gebraucht sind, und dauert mindestens 18 Monate, wobei in der ersten Zeit regelmäßig die so genannte "Batonnage" durchgeführt wird, um die feinsten Hefen wieder aufzuscheiden. Diese Art der Reifung ermöglicht es, dass sich die Struktur des Weins vor allem in Bezug auf die Tannine weiterentwickelt und die intensiven und störenden Aromen reifer und ätherischer werden. Der Barbera d'Asti Superiore Thelèm präsentiert sich daher in der Nase mit typischen Noten von Marmelade, Gewürzen und Kakao. Im Mund finden wir einen Wein mit großer Struktur und Intensität, der sich durch reife und weiche Tannine auszeichnet und einen sehr lang anhaltenden Nachgeschmack hat.

WEINBERGE	100% Barbera
BODEN	sandig-lehmig
EXPOSITION	Süd-Ost
PFLANZABSTÄNDE	4500 Pflanzen/ha
ERZIEHUNGSSYSTEM	Spalier, Guyot-Beschneidung
ERTRAG PRO HEKTAR	40 Doppelzentner/Hektar
ERNTE	manuell, Mitte September
WEINBEREITUNG	traditionell mit kurzer Kaltmazeration und täglichem Umpumpen
FARBE	sehr intensives Rubinrot mit leichten Orangenreflexen
DAMPF	weiße Blüten, gelbfleischige Früchte Konfitüre, Gewürze, Kakao
GESCHMACK	strukturiert, intensiv, elegant, mit großem Abgang
ALKOHOL	14,5%
VERKOSTUNG	Serviertemperatur 20°
PAARUNGEN	Hauptgerichte mit Fleisch Braten, gegrilltes Fleisch, reife Käsesorten

