



Vitigno	Varietal	Rebsorte
Barbera 100%	100% Barbera	100% Barbera
Zona di Produzione	Production Zone	Produktionszone
Ottenuta dall'assemblaggio di uve di vari vigneti della tenuta Monfalletto sul territorio Lamorrese e del Roero. Alitudini ed esposizioni diverse conferiscono complessità ed armonia al prodotto. Età vigneti varia e terreno argilloso e sabbioso.	From the blend of grapes from various vineyards of the Monfalletto Estate in Lamorrese and Roero. Differing altitudes and exposures lend to a complexity of aromas. Varying ages of vines, from clay and sandy soils.	Ein Traubenverschnitt aus verschiedenen Lagen des Guts Monfalletto im Gemeindegebiet von La Morra. Die unterschiedlichen Höhenlagen und Ausrichtungen verleihen dem Wein Komplexität und Harmonie, die alten Rebstöcke und die lehmige Erde machen ihn schmackhaft und angenehm.
Periodo di raccolta	Harvest Period	Erntezeit
Fine Settembre/inizio ottobre	End of September/Beginning of October	Ende September/Anfang Oktober
Resa per ettaro	Yield per Hector	Hektarertrag
53 HI/Ha - 7000 bottiglie/Ha	53 HI/Ha - 7,000 bottles/Ha (2,800 bottles/Acre)	ca. 53 hl/Ha Reben.
Vinificazione	Vinification	Weinbereitung
Fermentazione di circa 20 giorni con macerazione in acciaio inox per 7/8 giorni e frequenti rimontaggi. Fermentazione malolattica in legno fino a Dicembre.	Fermentation for about 20 days with skin contact for 7-8 days in stainless steel and frequent pumping over. Malolatic fermentation in wood until December.	Kurze Gärung von rund 20 Tagen mit Maischung in Edelstahlbehältern für 4-5 Tage und häufigem Umpumpen. Malolaktische Gärung in Holz bis Dezember.
Affinamento	Maturation	Lagerung
In vari fusti di rovere francese e di Slavonia per circa 7/8 mesi. Imbottigliamento ad inizio estate e commercializzazione a distanza di pochi mesi.	In different French and Slovenian wood casks for about 7-8 months. Bottled in the beginning of the summer and released on the market after a few months.	In verschiedenen Fässern aus französischer und slawonischer Eiche für etwa 7-8 Monate. Abfüllung im Sommer und Handelseinführung etwa ein Jahr nach der Lese.
Caratteristiche organolettiche	Sensory Characteristics	Organoleptische Eigenschaften
Colore intenso e violaceo; Naso di frutta matura, more, cacao, prugna, spezie e fragranze; bocca piena e fresca. Tannini morbidissimi.	Intense violet color. Mature fruit, cacao, prune, spicy, fragrant nose. Full and fresh mouth. Very soft tannins.	Farbe intensiv mit violetten Nuancen; Duft nach reifen Früchten, Gewürzen und Aromen; Geschmack voll und frisch. Sehr weiche Tannine.
Temperatura di servizio	Service Temperature	Serviertemperatur
16 °C / 59 °F	16 °C / 59 °F	16 °C
Vita media del Vino	Average Life of Wine	Durchschnittliche Haltbarkeit
Vino di media durata. Si esprime al meglio nei primi 4/5 anni di vita, ma è godibile anche fino a 10 anni.	Medium life span. Expresses itself best in the first 4-5 years of life, but enjoyable until about 10 years.	Ein Wein durchschnittlicher Lebensdauer. Er kommt am besten in den ersten 4-5 Lebensjahren zum Ausdruck.
Abbinamenti gastronomici	Food Pairing	Gastronomische Empfehlungen
Classico accompagnamento per bollito misto alla piemontese, salumi caldi con lenticchie, tortino di cardo e la tradizionale bagna coada.	Classic pairing with Piedmont mixed boiled meats, cooked salami with lentils, vegetable flan and the traditional "bagna coada" (warm dip or fondue).	Ein klassischer Wein für das piemontesische Fleischgericht "Bollito misto", warme Wurst mit Linsen, Gemüsetorte mit Karden und die traditionelle Bagna caöda.

