



Vitigno	Varietal	Rebsorte
Barbera 100%	100 % Barbera	100% Barbera
Zona di Produzione	Production Zone	Produktionszone
Dal più vecchio vigneto di barbera della tenuta a La Morra matura un'uva dalle caratteristiche uniche. Perfetta esposizione a Sud/Ovest e un terreno ricco di microelementi garantiscono maturazioni eccezionali. Una vigna di oltre 50 anni che regala basse rese naturali, ma molto equilibrate.	From the oldest single vineyard of Barbera from the Monfalletto Estate lending to very unique characteristics. Perfect South/West exposure and a rich soil of microelements guarantee excellent ripeness. A vineyard over 50 years old lends a natural low yield but very balanced.	Auf dem ältesten Barbera-Weinberg des Guts in La Morra reift eine Traube mit einzigartigen Eigenschaften. Die perfekte südwestliche Lage und ein Boden, der reich an Mikroelementen ist, garantieren eine außerordentliche Reife. Ein über 50 Jahre alter Weingarten, der niedrige Erträge und beeindruckende, einzigartige Früchte schenkt.
Periodo di raccolta	Harvest Period	Erntezeit
Inizio ottobre.	Beginning of October	Mitte Oktober.
Resa per ettaro	Yield per Hectar	Hektarertrag
42 Hl/Ha - 5600 bottiglie/Ha	42 Hl/Ha - 5600 bottles/Ha (2300 bt/acre)	ca. 42 hl/Ha Reben.
Vinificazione	Vinification	Weinbereitung
Fermentazione di circa 25 giorni con macerazione in acciaio inox per 10 giorni e frequenti rimontaggi. Fermentazione malolattica in legno.	Fermentation for a total of 25 days with 10 days of skin contact and frequent pumping over in stainless steel. Malolactic fermentation in wood.	Kurze Gärung von rund 25 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 per circa 15 mesi. Segue imbottigliamento e stoccaggio in bottiglia per almeno 12 mesi. Esce in commercio a circa due anni e mezzo dalla data di raccolta.	Matures in various French oak barrique for 15 months. Bottle aging for at least 12 months. Released about 2.5 years after the harvest.	In verschiedenen Fässern aus französischer Eiche für ca. 15 Monate. Anschließend Abfüllung und mindestens 6 Monate lang Flaschenreifung. Etwa zwei Jahre nach der Lese kommt er in den Handel.
Caratteristiche organolettiche	Sensory Characteristics	Organoleptische Eigenschaften:
Colore intenso e profondo; freschissima nei profumi, deliziati da prugna secca, lampone, ribes e mora intrisi in una calda espressione speziata. Gusto complesso di sostanza e vellutato.	Intense and deep color, very fresh and delicate aromas of dried prunes, raspberry, black currant and blackberry. Warm and spicy expression. Complex substantial flavor, velvety tannins.	Farbe intensiv und tief; sehr frisch in den Düften von Himbeere, Johannisbeere und Brombeere, durchdrungen von einer warmen Würznote. Komplexer gehaltvoller, samtiger Geschmack.
Temperatura di servizio	Service Temperature	Serviertemperatur:
16,5 °C / 60 °F	16.5 °C / 60 °F	16,5 °C / 60 °F
Vita media del Vino	Average Life of Wine	Durchschnittliche Haltbarkeit
Vino longevo che anche dopo 20 anni continua a donare splendide emozioni.	Long life. Even after 20 years gives splendid emotions.	Langlebiger Wein, der auch nach 10 Jahren herrliche Gefühle schenkt.
Abbinamenti gastronomici	Food Pairing	Gastronomische Empfehlungen
Splendido per bollito misto piemontese, brasato di manzo, gnocchi al ragu di selvaggina.	Super with typical Piedmont mixed boiled meats, gnocchi with game ragu.	Passt wunderbar zu dem piemontesischem Fleischgericht "Bollito misto", Rinderschmorbraten, Gnocchi mit Wildragout.

