

artebacco



Doris & Guido Lengen  
Lättendörfli 25  
CH-8114 Dänikon  
+41 (44) 845 22 22

www.artebacco.ch



## "R<sup>3</sup>" Barbera d'Asti DOCG



Traubensorte	100 % Barbera d'Asti
Ø Alter der Rebstöcke	älter als 70 Jahre
Ertragsreduktion	anfangs August um 40 %
Intensität des Weinberges	4000 Rebstöcke / Hektare
Vergärung	Maischengärung imahltank bei kontrollierten 28 - 30° mit ausgewählten Hefen
Dauer der Gärung	12 Tage inkl. BSA (ohne Filterung der Bakterien)
Ausbau	12 Monate im 20 hl Eichenfass aus französischer Eiche mindestens 12 Monate in der Flasche

### *Charakteristik*

Tiefes Rubinrot, intensive Nase mit einer fruchtigen Note, schwarze Beeren und roter Kirschen, Pflaumenkompott im Gaumen, trocken steigert sich im Bouquet, kräftig würzig, mächtiger Körper; mittellanger Abgang

Alkoholgehalt	14,5 Vol%
Optimaler Trinkgenuss	nach 3 bis 5 Jahren mit Alterungspotential
Optimale Genusstemperatur	14 - 16°C
Glasempfehlung	Glas in mittlerer Grösse

Ein idealer Begleiter zu kräftigen Vorspeisen, Fleischgerichten, Wild, Käse in mittlerer Alterung, Salami etc.

Für den Namen R<sup>3</sup> dieses Weins standen „Remo“, „Robert“ und „Rodotiglia“ Pate:

- Valter Bosticardo's Vater „Remo“ verkörpert die Tradition
- Sohn Simone „Robert“ steht für die Zukunft
- „Rodotiglia“ steht für das Terroir