

artebacco



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

www.artebacco.ch



"Crevacuore" Barbera d'Asti DOCG



Traubensorte	100 % Barbera
Boden	lehmhaltiger Sandboden
Ertrag	70 - 80 hl / Hektare
Vergärung	traditionelle Maischengärung im Stahltank
Säure total	5 - 5,5 ‰
Ausbau	12-monatiger Ausbau in neuen und gebrauchten Barriques franz. Eiche

Charakteristik

Purpurrote Farbe mit Rubin-Reflexen, elegante, komplexe Nase mit Aromen reifer Früchte (Sauerkirsche), Vanille, Kakao und Kaffee; am Gaumen anhaltender Geschmack mit einer würzigen, samtigen und seidigen Mischung (Degustationsnotizen des Winzers)

Alkoholgehalt	16 % Vol.
Optimaler Trinkgenuss	nach 3 bis 5 Jahre
Optimale Genussstemperatur	16 - 18°C
Glasempfehlung	grosses Rotweinglas

Der Crevacuore passt perfekt zu geschmackvollen, saucenhaltigen Primi Piatti (z. Bsp. Tajarin al Ragù) oder besonders gut zu im gleichen Wein geschmortem Braten (Brasato al Barbera)

Auszeichnung 2014/15 Goldmedaille «Mondiale für Weinberge an extremen Hanglagen»

Die Azienda Agricola Domanda hat ihre Weinberge hauptsächlich im steilen Ortsteil „Crevacuore“. Es ist ein Zweigenerationen - Familienbetrieb. Mario und Gabriella haben die Leitung an die Kinder Eleonora und Maurizio abgegeben. Maurizio war bei der Azienda Roberto Sarotto bei der Entwicklung der Barbera Weine beteiligt - seine Handschrift ist entsprechend bei in diesen Weinen erkennbar.