CANTINA

SAN GIORGIO

Monferrato

VINI DEL PIEMONTE

CANTINA
SAN GIORGIO
Monferrato

BARBERA D'ASTI DOC 2017
"L'ANFORA"

Die Produktion in Amphoren erzeugt einen unterschiedlichen Wein, wegen des natürlichen Materials. Diese Tonmischung (d.h. nicht reiner Ton, sondern mit weiteren Materialen angereicht) macht die Amphoren nicht porös. Es geht um eine Entwicklung des Begriffs von Tonamphore und um eine wirksame Alternative zum Barrique, dank der wesentlichen Natürlichkeit und der potentiellen Ausdruckskraft der Weinrebe. Das Ergebnis ist ein frischer, fruchtiger und balancierter Wein.

Rebsorten
100% Barbera d'Asti.

Boden
Ton-/kalkhaltig, mit südwestlicher Ausrichtung.

Anbaugebiet
Monferrato Casalese–Astigiano.

Lesezeit
Ende September – Anfang Oktober.

Vinifikation
Intensives Aufweichen mit den Schalen. Verfeinerung in Amphore 6 Monate lang. Die mikroporöse Struktur des Tonmaterials erlaubt die Haltbarkeit und die Entwicklung des Weins. Ein reduzierten Sauerstoffaustausch mit längeren Verfeinerungszeiten. Das entspricht eine wirksame Alternative zum Holz: Der Wein kann sich verfeinern, und ohne Holzduft (wie im Barrique) sich entwickeln. In der Flasche einige Monaten.

Sinnesanalyse
Intensives Rubinrot, in Violett übergehend. Sauberer Duft, fruchtig und leicht blumig. Warmer, harmonischer Geschmack, mit Mandel- und Gewürzeverweise.

Passende Gerichte
Reiche erste Gerichte, rotes Fleisch, Wildbret und Käse mit langer Reifezeit.

Diensttemperatur
18 / 20 °C

CANTINA
SAN GIORGIO
Monferrato

BARBERA MONFERRATO DOC "STILL"

Barbera ist der Piemontwein schlechthin. Er stellt nämlich das Weinbild unserer Region dar.

Rebsorten
100% Barbera.

Boden
Mischboden, tendenziell tonhaltig, mit Süd-Ost Ausrichtung.

Anbaugebiet
Treville, Vignale Monferrato und Ozzano Monferrato.

Lesezeit
Ende September / Anfang Oktober.

Vinifikation
Maischung in Kontakt mit den Schalen.

Sinnesanalyse
Rubinrotfarbig, mit Rotobstaromen. Als Geschmack ist er trocken , leicht vollmundig, mittellieblich und lang anhaltend im Abgang.

Passende Gerichte
Tischwein. Angenehme Kombination mit reichen ersten Gängen und ins besonders mit zweiten Gängen von dunklem Fleisch.

Diensttemperatur
18 / 20 °C.

CANTINA
SAN GIORGIO
Monferrato

BARBERA MONFERRATO DOC "VIVACE"

Barbera ist der Piemontwein schlechthin. Diese ist nämlich die lebendige Version dieses Produktes.

Rebsorten
100% Barbera.

Boden
Mischboden, tendenziell tonhaltig, mit Süd-Ost Ausrichtung.

Anbaugebiet
Treville und Vignale Monferrato.

Lesezeit
Ende September / Anfang Oktober.

Vinifikation
Nach der Pressung erfolgt die Vinifikation mit einer kontrollierten Temperatur von etwa 25°C und mit kurzer Maischung: 6-8 Tage. Danach erhält man den Schaum im Druckkessel. Ziel ist den Produkt lebendig, also leicht trinkbar, zu machen.

Sinnesanalyse
Rubinrotfarbig. Weinaromen mit betonten Rotobstmerkmale. Als Geschmack ist er würzig, weich und prickelnd. Land anhaltend im Abgang.

Passende Gerichte
Tischwein. Mit ersten Gängen und auch mit dunklem Fleisch.

Diensttemperatur
Am besten bei 14 / 16 °C serviert.

CANTINA
SAN GIORGIO
Monferrato

BARBERA MONFERRATO DOC "I CEPPI"

Dieser Wein entspricht den Wille der Hersteller von Vignale bis Casale Monferrato, einen bedeutenden Produkt zu bieten. Er soll die Qualität unseres Gebietes betonen, und die Fachgaumen befriedigen.

Rebsorten
100% Barbera.

Boden
tonhaltig mit Süd-Ost Ausrichtung.

Anbaugebiet
Monferrato Casalese.

Lesezeit
Ende September / Anfang Oktober.

Vinifikation
Intensive Maischung mit den Schalen. Ausbau 12 Monate lang in Becken und einige Monate lang in Flaschen.

Sinnesanalyse
Rubinrotfarbig mit Violettreflexen. Als Duft ist er kräftig, mit angenehmen Rotobst- und Gewürznoten. Als Geschmack ist er warm, gut strukturiert, harmonisch, richtig tanninhaltig und anhaltend.

Passende Gerichte
Er passt zu reichen ersten Gängen und zu zweiten Gängen mit dunklem Fleisch oder mit Wild.

Diensttemperatur
18 / 20 °C.

CANTINA
SAN GIORGIO
Monferrato

BARBERA MONFERRATO DOC
"LA SERA" - In Barriquen ausgebaut

"La sera" (abends) erholt man sich angenehm, die Sorgen vergessend. So tritt dieser Wein ins Leben ein: Natürlich schenkt er Wohlbefinden und süße Ruhe. "...und während ich deine Ruhe anschaue, schläft die Kriegerseele, die drinnen brennt..." Sonett "Alla sera", von U. Foscolo freiübersetzt.

Rebsorten
Barbera.

Boden
Mischboden, tendenziell tonhaltig, mit Süd-Ost Ausrichtung.

Anbaugebiet
Monferrato Casalese.

Lesezeit
Die zweite September Hälfte.

Vinifikation
Intensive Maischung mit den Schalen, Ausbau mindestens 24 Monate lang in Holzfässern und einige Monate lang in Flaschen.

Sinnesanalyse
Rubinrotfarbig mit Violettnuancen. Er bietet der Nase verschiedene Unterholznoten: Waldfrüchte wie Brom-, Blau- und Johannisbeeren, Süßholz und leichte trockene Pflanzen. Beim Nippen ist er warm, weichen, frisch, delikat und ausgeglichen tanninhaltig. Gute Struktur, ganz anhaltend, angenehm leicht bitter im Abgang.

Passende Gerichte
Empfohlen zu reichen ersten Gängen und zu dunklem Fleisch..

Diensttemperatur
18 / 20 °C.

CANTINA
SAN GIORGIO
Monferrato

BARBERA MONFERRATO DOC "TERRE DI CAVE"

Ozzano Monferrato und San Giorgio waren die Casalese-Hauptgebiete der Mergelgruben, Rohstoff für die natürliche Zementproduktion. Diese Abbaugebiete wurden in der Folge für Weinbau genutzt, da die Barbera Trauben auf diesen Boden exzellent gedeihen. Zement wird heute nicht mehr abgebaut, aber die Stärken des Bodens werden weiterhin genutzt: für die Erstellung feiner Weine für Kenner.

Rebsorten
100% Barbera.

Boden
Mischboden, tendenziell tonhaltig mit Süd-Ost Ausrichtung.

Anbaugebiet
Ozzano Monferrato und San Giorgio Monferrato.

Lesezeit
Ende September / Anfang Oktober.

Vinifikation
Intensive Maischung mit den Schalen, Ausbau 12 Monate lang in Becken und einige Monate lang in Flaschen.

Sinnesanalyse
Rubinrotfarbig, mit Granatnuancen. Als Duft ist er kräftig, mit betonten Noten an Rotfrüchten und Gewürze. Als Geschmack ist er mächtig, strukturiert, vollmundig und harmonisch, so wie nach der Tradition der berühmten Piemontrotweine.

Passende Gerichte
Berühmte Piemontgerichte, dunkles Fleisch, Wild und reifer Käse.

Diensttemperatur
18 / 20 °C.

CANTINA
SAN GIORGIO
Monferrato

BARBERA MONFERRATO DOC
"BRIC D'LA CRUS"

Qualitätswein durch sorgfältige Auswahl der Trauben: Nur die beste Stücke der Barbera Sorte werden zu Wein gemacht.

Rebsorten
100% Barbera.

Boden
Tonhaltig mit Süd-Ost Ausrichtung.

Anbaugebiet
Treville, Vignale Monferrato und Ozzano Monferrato.

Lesezeit
Anfang September / Anfang Oktober.

Vinifikation
Maischung mit den Schalen. Ausbau in Becken und einige Monate lang in Flaschen.

Sinnesanalyse
Rubinrotfarbig, natürlich harmonisch. Weiche Aggressivität, von Barbera typisch. Charakteristischer Weingeschmack.

Passende Gerichte
Dunkles Fleisch und Wild.

Diensttemperatur
18 / 20 °C.

CANTINA
SAN GIORGIO
Monferrato

GRIGNOLINO
MONFERRATO CASALESE DOC

Weinbauer dieses Gebietes hatten lange Zeit keine Möglichkeit ihre Produkte zu bewerben. Sie vergaben nur Trauben an das Handelshaus, als reine Lieferanten. Nach dem Zweiten Weltkrieg fangen sie mit Produktion und Handel ihrer Weine an: Der Grignolino Monferrato Casalese wurde bekannt. Erster Wein, der in Monferrato Casalese abgefüllt und etikettiert wurde.

Rebsorten
100% Grignolino.

Boden
Tonhaltig.

Anbaugebiet
Monferrato Casalese Gebiet.

Lesezeit
Mitte Semptember.

Vinifikation
Kurze Gärung mit den Schalen mit kontrollierter Temperatur und Ausbau einige Monate lang in Flaschen.

Sinnesanalyse
Helles Rubinrot, Orange mit der Alterung. Fein mit Noten an Erd- und Himbeere und weißer Pfeffer. Trocken, leicht tanninhaltig, angenehm bitter mit Mandelgeschmack im Abgang.

Passende Gerichte
Sehr gut als Aperitif und mit leichter Küche. Mit Vorspeisen, Salami und hellen Fleisch. In Piemont auch mit Fisch genossen.

Diensttemperatur
16 / 18 °C.

CANTINA
SAN GIORGIO
Monferrato

GRIGNOLINO
MONFERRATO CASALESE DOC
"L'AVGNOT"

Der Grignolino Wein wird seit mehreren Jahrhunderten auf diesem Land angebaut. Wegen der eigenartigen Merkmale wird er nur von Fachleuten geschätzt. Die Anbauschwierigkeiten und die notwendige Erfahrung für die Vinifikation sind eine Herausforderung für die Erzeuger dieses berühmten Wein. Ziel ist die Qualität immer zu verbessern und einen wertvollen Wein zu erhalten: Der Grignolino Selezione.

Rebsorten
100% Grignolino.

Boden
Tonhaltig.

Anbaugebiet
Monferrato Casalese Gebiet.

Lesezeit
Mitte September.

Vinifikation
Kurze G舐ung mit den Schalen mit kontrollierter Temperatur und Ausbau in Flasche einige Monate lang.

Sinnesanalyse
Rubinrot, mit der Alterung in Orange • ergehend. Delikater Duft mit Noten an Erd- und Himbeere, als auch an wei° en Pfeffer. Trocken, leicht tanninhaltig und angenehm bitter mit Mandelnachgeschmack.

Passende Gerichte
Als Aperitif und mit leichten Gerichten. Mit Vorspeisen, Salami und hellem Fleisch. Nach der piemontesischen Tradition gut auch mit Fischgerichten.

Diensttemperatur
16 / 18 °C.

CANTINA
SAN GIORGIO
Monferrato

MONFERRATO DOC FREISA "ELISA"

Die Freisa Rebe aus Piemont wird ins besonders in Monferrato Astigiano und in der südlichen Seite der Region getrunken.

Rebsorten
Freisa.

Boden
Mischboden.

Anbaugebiet
Ozzano Monferrato, San Giorgio Monferrato, Treville, Cella Monte, Vignale und Lu Monferrato.

Lesezeit
Zweite Hälfte September.

Vinifikation
Maischung mit den Schalen, Ausbau einige Monate lang in Becken und in Flaschen.

Sinnesanalyse
Rubinrotfarbig mit lebhaften und glänzenden Reflexen. Frucht- und Blumenduft: Himbeere und Rose mit leichten Mineral- und Gewürznoten. Frisch, tanninhaltig und körpervoll, mit sauren Nuancen.

Passende Gerichte
Vorspeisen, helles und dunkles Fleisch (gekocht oder gegrillt).

Diensttemperatur
16 / 18 °C.

CANTINA
SAN GIORGIO
Monferrato

MONFERRATO DOC DOLCETTO

Frischer, junger und lieblicher Wein, der nur in Piemont angebaut wird.

Rebsorten
Dolcetto.

Boden
Mischboden, reich an Mikroelemente.

Anbaugebiet
Treville und Vignale Monferrato.

Lesezeit
Ende September / Anfang Oktober.

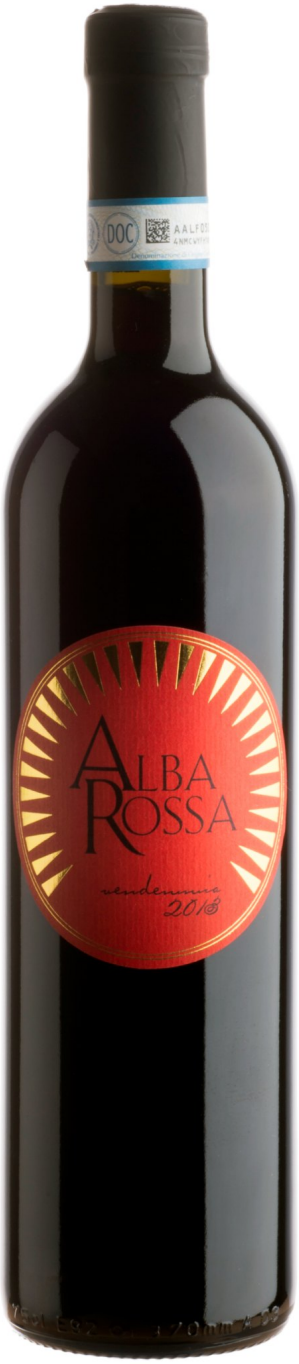
Vinifikation
Maischung mit den Schalen und Ausbau einige Monate lang in Becken und in Flaschen.

Sinnesanalyse
Rubinrotfarbig mit Violettreflexen. Wein- und Fruchtduft mit Blumennoten an Maiglöckchen und Pfirsich. Trockener Geschmack, guter Säure und delikate Struktur, leicht bitter im Abgang.

Passende Gerichte
Exzellent mit warmen Vorspeisen und ersten Gängen.

Diensttemperatur
16 / 18 °C.

CANTINA
SAN GIORGIO
Monferrato



PIEMONTE DOC ALBAROSSA

Der Piemontwein Albarossa hat einen antiken Ursprung... Ein neugieriger Mann kreierte ihn nämlich, die zwei wertvolle Weinrebe „Barbera" und „Nebbiolo" kreuzend.

Rebsorten
Albarossa.

Boden
Trocken, kalkhaltig und reich an Mikroelemente. Hügelige und besonders sonnige Ausrichtung.

Anbaugebiet
San Giorgio Monferrato, Treville und Vignale Monferrato.

Lesezeit
Ende September / Anfang Oktober.

Vinifikation
Maischung mit den Schalen, Ausbau ein Jahr lang in Holzfässern und mindestens ein Jahr lang in Flasche.

Sinnesanalyse
Intensives Rubinrot, Fruchtblume mit ausgeprägten Gewürznoten. Am Nippen ist er warm dank dem hohen Alkoholgehalt, gut strukturiert, fein und weich tanninhaltig. Angenehm und anhaltend im Abgang.

Passende Gerichte
Helles und dunkles Fleisch, Agnolotti (mit Fleisch gefüllte Nudeltaschen) und Käse.

Diensttemperatur
Am besten bei 17 / 18 °C serviert.

CANTINA
SAN GIORGIO
Monferrato

PIEMONTE DOC BONARDA

Die Bonarda Weinrebe ist Piemonttradition. Ganz anders als die des Bonarda aus dem nahen Oltrepò Pavese, durch liebliche und prickelnde Croatina Trauben.

Rebsorten
100% Bonarda.

Boden
Tendenziell tonhaltiges Mischboden, mit Süd-Ost Ausrichtung.

Anbaugebiet
Treville, Vignale Monferrato und Terruggia.

Lesezeit
Ende August / Anfang September.

Vinifikation
Maischung mit den Schalen 5-7 Tage lang, um die Obsteigenheit der Rebe zu schützen. Vinifikation mit kontrollierten Temperatur.

Sinnesanalyse
Intensiv Rubinrot. Süßer und gewürziger Obstduft. Am Nippen ist er angenehm lieblich und leicht tanninhaltig. Frische und Lebhaftigkeit.

Passende Gerichte
Tischwein, Quiches, Agnolotti (mit Fleisch gefüllte Nudeltaschen), Salami und mittelgereifter Käse.

Diensttemperatur
16 / 18 °C.

CANTINA
SAN GIORGIO
Monferrato

BARBESINO

ADELSWEIN PAR EXELLENCE.
Im Jahr 1981 wurden auf Basis von alten, soeben erst entdeckten Dokumenten, neue technische Versuche für die Produktion eines typischen Monferrato Weines gestartet: des Barbesino.

Rebsorten
Barbera, Grignolino und Freisa

Boden
Mischboden, tendenziell tonhaltig, mit Süd-Ost Ausrichtung.

Anbaugebiet
Treville und Vignale Monferrato.

Lesezeit
Ende September / Anfang Oktober.

Vinifikation
Nach der Pressung, erfolgt die Vinifikation mit einer kontrollierten Temperatur von etwa 25°C und mit kurzer Maischung: 6-8 Tage. Danach erhält man den Schaum im Druckkessel. Ziel ist den Produkt lebendig, also leicht trinkbar, zu machen.

Sinnesanalyse
Lebhaftes Rubinrot. Delikater und frischer Obstduft. Am Nippen ist er fein, würzig und harmonisch. Leicht lebendig, jung und temperamentvoll.

Passende Gerichte
Leichte Gerichte, Vorspeisen und delikat gekochtes helles Fleisch.

Diensttemperatur
14 / 16 °C.

CANTINA
SAN GIORGIO
Monferrato

MONFERRATO DOC CHIARETTO

Dieser Roséwein wurde lange Zeit ungerechtfertigt untergeschätzt. Nur in den letzten Jahren hat er die richtige Stellung am Innen- und Außenhandel gewonnen: Wiederentdeckung der Roséweintradition und fühlbare Qualität.

Rebsorten
Barbera.

Boden
Tendenziell tonhaltiges Mischboden.

Anbaugebiet
Treville und Vignale Monferrato.

Lesezeit
Ende September / Anfang Oktober.

Vinifikation
Weiche Pressung, Maischung ohne den Schalen, um die Farbe zu schützen. Vinifikation mit kontrollierter Temperatur um 18°-20°C, um die intensiven Dufte unberührt zu halten.

Sinnesanalyse
Roséfarbe, in helles Rot übergehend. Als Duft ist er frisch, fein und gefällig weinartig, mit blumigen Noten an Rose: Ein auserlesenes Geschmack und angenehm spritzig.

Passende Gerichte
Sehr gut als Aperitif und mit leichten Gerichten. Sehr gut auch mit Fischgerichten und hellem Fleisch.

Diesttemperatur
10 / 12 °C.

CANTINA
SAN GIORGIO
Monferrato

MONFERRATO DOC ROSSO

Monferrato rosso schließt verschiedene Weintypen ein. Die meistens benutzten autochthonen Reben des Gebiets sind Barbera, Freisa und Grignolino: Nach dem Leseverlauf in verschiedenen Prozentsätze.

Rebsorten
Rote (nicht aromatische) Trauben von Rebflächen mit einem oder mehreren Rebsorten. Am liebsten Barbera.

Boden
Mischboden, tendenziell tonhaltig mit Süd-Ost Ausrichtung.

Anbaugebiet
Treville, Vignale Monferrato und Ozzano Monferrato.

Lesezeit
Ende September / Anfang Oktober.

Vinifikation
Die Trauben werden nach der Pressung sofort zusammengesetzt. Gärung mit Maischung in Kontakt mit den Schalen (wenigstens 15 Tage, für die beste Polyphenolextraktion). Nach einem Jahr Ausbau in Holzfässern ist der Wein fertig für die Vermarktung.

Sinnesanalyse
Intensiv Rubinrot mit violetten Reflexen. Trocken und sauber als Geschmack; Anhaltend, körpervoll, mit Noten an sehr reifen Beerenfrüchten, Lakritze und Kaffee.

Passende Gerichte
Wild, Fleisch und reifer Käse.

Diensttemperatur
16 / 18 °C.

CANTINA
SAN GIORGIO
Monferrato

PIEMONTE DOC CORTESE

Nicht nur ein Wein, sondern auch ein Lifestyle. Ihrer Landursprung ist eng mit unserem Gebiet verbunden: Die Monferrato Hügel, wo diese Rebe geboren ist. Jung, frisch und angenehm trinkbar: Dieser Wein erzielt die Interesse ins besonders der jungen Leuten.

Rebsorten
100% Cortese.

Boden
Tendenziell tonhaltiges Mischboden.

Anbaugebiet
Treville und Vignale Monferrato.

Lesezeit
Ende August / Anfang September.

Vinifikation
Weiche Pressung und Gärung mit reduzierter Temperatur. Kein Kontakt mit den Schalen, um die Düfte zu betonen.

Sinnesanalyse
Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Delikater und angenehmer Duft, mit intensiven Nuancen an Tropenfrüchte. Frischer und gefällig prickelnder Geschmack.

Passende Gerichte
Leicht lebendig, also vollkommen als Aperitif. Sehr gut auch mit Fisch, weißem Fleisch und Gemüse.

Diensttemperatur
8 / 10 °C.

CANTINA
SAN GIORGIO
Monferrato

PIEMONTE DOC CHARDONNAY

Das ist ein hochwertiger Weißwein. Man erhaelt ihn durch sorgfältige Auswahl der angebauten Trauben und durch besonderen Boeden.
Ein junger, frischer und angenehm trinkbarer Wein.

Rebsorten
100% Chardonnay.

Boden
Mischboden.

Anbaugebiet
Cereseto, Ozzano Monferrato und Rosignano Monferrato.

Lesezeit
Ende August / Anfang September.

Vinifikation
Weiche Pressung und kontrollierte Gärung mit niedriger Temperatur.

Sinnesanalyse
Helles Strohgelb mit grünlichen Nuancen. Als Geruch ist er intensiv mit Noten an exotisches Obst. Am Nippen ist er samtig, weich und leicht lebendig, angenehm würzig und mineralisch im Abgang.

Passende Gerichte
Erste Gänge mit Fisch oder mit hellem Fleisch. Dank seiner Frische und Lebendigkeit mögen die jungen Leute diesen Wein: Vollkommen mit Imbisse zwischendurch außer Haus.

Diensttemperatur
8 / 10 °C.

CANTINA
SAN GIORGIO
Monferrato

SPUMANTE BRUT BARBESINO "ROSÈ"

Der Barbesino Spumante ist im Jahr 2009 geboren. Die Sektgärung von Barbera und Grignolino ähnelt seiner alten Monferrato Casalese Tradition.

Rebsorten
Barbera, Grignolino, Freisa.

Boden
Tendenziell tonhaltiges Mischboden.

Anbaugebiet
Monferrato Casalese.

Lesezeit
Einige Wochen früher als die traditionelle Version.

Vinifikation
Nachgärung in Druckkessel nach der Martinotti Methode, mit richtig gekühlten Schaumbildung.

Sinnesanalyse
Rosa Farbe (wie der Cerasuolo Wein). Intensiver, anhaltender und fruchtiger Duft, mit Rosennoten. Trockener, angenehm frischer, harmonischer und im Abgang anhaltender Geschmack.

Passende Gerichte
Helles Fleisch, erste Gänge und Gemüse.

Diensttemperatur
10 / 12 °C.

CANTINA
SAN GIORGIO
Monferrato

SPUMANTE BRUT "METODO CLASSICO"

Dieser Schaumwein erhält man durch der Nachgärung in Flaschen: Cuvée von Pinot Nero und Chardonnay.

Rebsorten
Pinot nero und Chardonnay.

Boden
Tendenziell tonhaltiges Mischboden.

Anbaugebiet
Monferrato Casalese.

Lesezeit
Ende August / Anfang September.

Vinifikation
Nachgärung in Flaschen nach der klassischen Methode.

Sinnesanalyse
Strohgelb mit Goldnuancen und feines und anhaltendes Perlen. Intensiver und anhaltender Duft mit Noten an Dörrobst, Rosinen, kandierte Früchte und geröstetes Brot. Trocken, mit guter Struktur und Würzigkeit. Intensiv und duftend.

Passende Gerichte
Begleiter für die gesamte Mahlzeit. Gut auch mit Fisch, mit Weich- und Krustentieren im Allgemein.

Diensttemperatur
6 / 8 °C.

CANTINA
SAN GIORGIO
Monferrato

PINOT BRUT

Rebsorten
Pinot und Chardonnay.

Boden
Tendenziell tonhaltiges Mischboden.

Anbaugebiet
Monferrato Casalese Gebiet.

Lesezeit
Ende August, Anfang September.

Vinifikation
Nachgärung in großen Bottichen: Cuvée von Pinot und Chardonnay.

Sinnesanalyse
Helles Strohgelb, fein. Intensiver und angenehm fruchtiger Duft, mit Noten an Pfirsich, Birne und geröstetes Brot. Trockener und frischer Geschmack. Seine Würzigkeit bringt Harmonie in den Mund.

Passende Gerichte
Aperitif, helles Fleisch, erste Gänge und Gemüse.

Diensttemperatur
8 / 10 °C.

CANTINA
SAN GIORGIO
Monferrato

SPUMANTE MOSCATO

Dieser Schaumwein erhält man durch die Charmat oder Martinotti Methode: Von Moste aromatischer Trauben des Gebiets, wie Moscato.

Rebsorten
Moscato Aromatische Trauben.

Boden
Tendenziell tonhaltiges Mischboden.

Anbaugebiet
Piemont.

Lesezeit
Anfang September.

Vinifikation
Nachgärung in Druckkessel nach der Martinotti Methode, aber durch die richtig gekühlte Mostschaumbildung.

Sinnesanalyse
Strohgelb mit feinen Goldreflexen. Delikater und aromatischer Duft mit Noten an Glyzinie, Pfirsich und Aprikose. Süßer, warmer, weicher und leichter Geschmack.

Passende Gerichte
Nachspeisen und Trockengebäck.

Diensttemperatur
6 / 8 °C.

CANTINA
SAN GIORGIO
Monferrato

PIEMONTE DOC BRACHETTO

Rebsorten
100% Brachetto.

Boden
Tendenziell tonhaltiges Mischboden mit Süd-Ost Ausrichtung.

Anbaugebiet
Piemont.

Lesezeit
Ende August / Anfang September.

Vinifikation
Maischung mit den Schalen eine kurze Periode lang: Von 5 bis 7 Tage, um die fruchtigen Eigenschaften der Rebe zu schützen. Vinifikation mit kontrollierter Temperatur.

Sinnesanalyse
Mittelintensiv Rubinrot mit feinen und anhaltenden Nuancen. Sehr delikat an der Nase mit leichten Moschusnoten. Als Geschmack ist er besonders süß, lebhaft und frisch.

Passende Gerichte
Vollkommen mit Nachspeisen und Obst. Sehr gut auch zwischendurch.

Diensttemperatur
8 / 10 °C.

CANTINA
SAN GIORGIO
Monferrato

PIEMONTE DOC MOSCATO

Man erhaltet diesen Wein von der weisen Vinifikation der wertvollen Moscato bianco Trauben.

Rebsorten
100% Moscato.

Boden
Mischboden.

Anbaugebiet
Monferrato.

Lesezeit
Ende August / Anfang September.

Vinifikation
Weiche Pressung und Gärung mit niedriger Temperatur, ohne Kontakt mit den Schalen, um die Düfte zu betonen.

Sinnesanalyse
Mehr oder weniger intensives Goldgelb. Süßer, charakteristischer und angenehm prickelnder Geschmack. Intensiver und würziger Duft, von Moscato Trauben typisch.

Passende Gerichte
Feingebäck, Obstmürbeteigkuchen und alle Süßigkeiten im Allgemein.

Diensttemperatur
8 / 10 °C.

CANTINA
SAN GIORGIO
Monferrato

MOSTO PARZIALMENTE FERMENTATO "DOLCE BACCO"

Man erhält ihn durch die weise Vinifikation von Moscato Bianco hochwertigen Trauben.

Rebsorten
Moscato bianco Trauben.

Boden
Mischboden.

Anbaugebiet
Treville, Vignale Monferrato und Casalese Gebiet.

Lesezeit
Ende August / Anfang September.

Vinifikation
Weiche Pressung und Niedrigtemperaturgärung ohne Kontakt mit den Schalen, um die Düfte zu betonen.

Sinnesanalyse
Stroh-, tendenziell Goldgelb. Maiglöckchen und Pfirsich Duftnoten. Süßer, frischer, würziger Geschmack, fein und anhaltend im Abgang.

Passende Gerichte
Mit Obst, Süßigkeiten und Nachspeisen im Allgemein.

Diensttemperatur
8 / 10 °C.

CANTINA
SAN GIORGIO
Monferrato

MALVASIA DI CASTELNUOVO DON BOSCO

Anbaugebiet der alten Reben von Malvasia.

Rebsorten
Malvasia.

Boden
Mischboden.

Anbaugebiet
Piemont.

Lesezeit
Erste Dekade September.

Sinnesanalyse
Rubinrot, in Rosa übergehend. Fruchtiger und delikater Duft. Süß und angenehm würzig als Geschmack.

Passende Gerichte
Dessert, frisches Obst. Als Aperitif und für besondere Ereignisse.

Diensttemperatur
8 / 10 °C.

CANTINA
SAN GIORGIO
Monferrato

GRAPPA DI BARBERA

Nach der Vinifikation vertrauen wir einer historischen Brennerei des Casale Gebiets unsere Trester an. Man erhaltet so die Grappa, die ihr bei unserer Firma finden könnt.
Die Beeren werden von den Stielen getrennt und der frische Trester wird in die Brennerei gesendet: So kann die beschleunigte Gärung für die beste Dufte und Aromen erfolgen.
Die Destillation ist mit der diskontinuierlichen Methode, in sechs traditionellen Kolben auf Kupfer, mit direktem Dampf und niedriger Druck. So werden die aromatischen Eigenschaften der frischen Trester geschützt und an den Branntwein übermittelt.

Rohstoff
100% Trester von Barbera del Monferrato.

Sinnesanalyse
Farblos, durchsichtig und kristallklar. Große Süffigkeit mit beträchtlichem Alkoholgehalt, der sich schnell auflöst. Trocken, reif, kräftig und harmonisch, mit langem Nachgeschmack. Intensive, saubere und angenehme Aromen von Kirsch, Himbeere, Lakritze und Haselnuss.

Alkoholgehalt
42% vol.

CANTINA
SAN GIORGIO
Monferrato

GRAPPA DI GRIGNOLINO

Nach der Vinifikation vertrauen wir einer historischen Brennerei des Casale Gebiets unsere Trester an. Man erhaltet so die Grappa, die ihr bei unserer Firma finden könnt.
Die Beeren werden von den Stielen getrennt und der frische Trester wird in die Brennerei gesendet: So kann die beschleunigte Gärung für die beste Dufte und Aromen erfolgen.
Die Destillation ist mit der diskontinuierlichen Methode, in sechs traditionellen Kolben auf Kupfer, mit direktem Dampf und niedriger Druck. So werden die aromatischen Eigenschaften der frischen Trester geschützt und an den Branntwein übermittelt.

Kräftige Grappa: Wie der Wein, wovon die destillierten Trester stammen.

Rohstoff
100% Trester von Grignolino.

Sinnesanalyse
Farblos, durchsichtig und kristallklar. Scharf, trocken und hart, im Abgang andauernd. Kräftiger und penetranter Duft mit intensiven, sauberen und angenehmen Aromen von Birne und Pfirsich. Die Schärfe des Alkohols ist kaum wahrnehmbar.

Alkoholgehalt
42% vol.

CANTINA
SAN GIORGIO
Monferrato

GRAPPA DI MOSCATO

Nach der Vinifikation vertrauen wir einer historischen Brennerei des Casale Gebiets unsere Trester an. Man erhaltet so die Grappa, die ihr bei unserer Firma finden könnt.
Die Beeren werden von den Stielen getrennt und der frische Trester wird in die Brennerei gesendet: So kann die beschleunigte Gärung für die beste Dufte und Aromen erfolgen.
Die Destillation ist mit der diskontinuierlichen Methode, in sechs traditionellen Kolben auf Kupfer, mit direktem Dampf und niedriger Druck. So werden die aromatischen Eigenschaften der frischen Trester geschützt und an den Branntwein übermittelt.

Rohstoff
100% Trester von Moscato.

Sinnesanalyse
Farblos, durchsichtig und kristallklar. Mitreißender und intensiver Duft an frisch geerntete moscato Trauben. Weicher und tiefer Geschmack mit unverkennbaren fruchtigen Aromen. Delikat süßer und andauernder Nachgeschmack.

Alkoholgehalt
42% vol.

CANTINA
SAN GIORGIO
Monferrato

VINO AROMATICO CHINATO

Unserer Chinarinde aromatisierter Wein kommt vom Treffen zwischen einem unserer typischsten Weine des Monferrato Gebiets und eine Mischung von Gewürze und Arzneipflanzen.
Die Piemont traditionelle Methode (Kaltextraktion) besteht aus dem Aufguss von unserem Grignolino Wein mit Zucker, Alkohol, Chinarinde, Enzian, süße und bittere Orangenschale, Wermut und Nuss.

Sinnesanalyse
Helles Rubinrot. Warmes und komplexes Gefühl. Die Weiche des Zuckers und der Alkohol gleichen gut das Bitter des Chinins aus. Harmonische Geschmackrichtungen mit feinen Abgang dank der bitteren Note des Enzians. Wesentliche aromatische Komplexität von Chinarinde und Gewürze.

Alkoholgehalt
16% vol.

Passende Gerichte
Perfekte und originale Idee für den Abschluss eines Mahls. 70% Bitterschokolade ist eine süße Begleitung dafür.

Diensttemperatur
Am besten bei 8 / 12 °C serviert.

CANTINA
SAN GIORGIO
Monferrato

VINO LIQUOROSO DI MOSCATO

Die gewürzige Frische von Moscato Wein und die süßen Noten an gekochtes Obst und Honig: Ein delikater und warmer Nektar.

Rebsorten
100% Moscato.

Vinifikation
Nach verschiedenen Wochen Trocknung, werden die Trauben von den Beeren getrennt, gedrückt, abgebeert und für die Extraktion des gewürzigen Gehalts eingeweicht. Der Most kann dann gären und altern.

Sinnesanalyse
Bernsteingelb mit goldenen Reflexen. Dicker und strukturierter Geschmack. Süß aber nicht stopfend, andauernd im Abgang. Aromatischer und mitreißender Duft mit Noten an gekochtes Obst und Honig.

Passende Gerichte
Frischer und reifer (schmackhafter und nicht salziger) Käse. Mit Trockengebäck und Haselnuss- oder Mandelkekse.

Diensttemperatur
Am besten bei 4 / 7 °C serviert.