



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 Materialien 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