



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 Abbaugelände 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.