

artebacco



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

www.artebacco.ch



"BARBERA D'ASTI SUPERIORE "RUSTICARDI 1933"

Das perfekte Zusammenspiel der Faktoren Boden, naturnahe Bewirtschaftung, Alter der Rebstöcke, strikte Ertragslimitierung von 60 %, traditionelle Kellerarbeit, Ausbau in französische Eiche und die hohe Qualitäts-Philosophie liessen den **RUSTICARDI 1933** entstehen.



Traubensorte
Ø Alter der Rebstöcke
Ertragsreduktion
Intensität des Weinberges
Vergärung

100 % Barbera d'Asti
älter als 70 Jahre
anfangs August um 60 %
4000 Rebstöcke / Hektare
Maischengärung im Stahltank bei
kontrollierten 28 - 30° mit
ausgewählten Hefen

Dauer der Gärung

12 Tage inkl. BSA (ohne Filterung
der Bakterien)

Ausbau

16 Monate im 225 l Barriques aus
neuer französischer Eiche
mindestens 12 Monate in der Flasche

Charakteristik

Ein in jeder Hinsicht eleganter und ausgewogener Wein. Rubinrot, mit Purpurreflexen. Intensive in der Nase: reich und angenehm mit einer fruchtigen Note nach Brombeeren, dezenter Vanille-Note und geröstetem Kaffee. Geschmeidig im Gaumen mit langem, nachhaltigem Abgang. Stattlicher Körper, begleitet von subtil eingebundenen Tanninen. Angenehme Frische und eleganter Schmelz.

Alkoholgehalt

>15 Vol.%

Lagerung

> 15 Jahre

Optimale Genusstemperatur

16 - 18°C

Glasempfehlung

gross, mit verjüngender Öffnung

Ob schwarze Schokolade, alter Käse oder kräftige Fleischgerichte - ein Wein der hält was er verspricht!

Erhältliche Gebinde

750 cl und Magnum (150 cl)