



GIANFRANCO BARBERA D'ASTI



Dalla sottozona Tinella, presente nel comune di Costigliole d'Asti, prende il nome questo Barbera d'Asti firmato dalla Molino Vini. Le uve provengono da un appezzamento posizionato in una zona vocata, e regalano un vino che ha nei sentori di fiori primaverili e di frutti di bosco le sue peculiarità.

This Barbera d'Asti by Molino Vini is named after its zone of origin, Tinella, in the commune of Costigliole d'Asti. The grapes are cultivated within the Barbera d'Asti region and this wine is characterized by notes of spring flowers and berries.

Aus der Gegend Tinella in der Gemeinde Costigliole d'Asti kommt dieser Barbera d'Asti der Marke Molino Vini. Die Trauben wachsen auf einem Grundstück in einer für den Weinbau berufenen Gegend und schenken einen Wein, dessen Bouquet Frühlingsblumen und Waldfrüchte vernehmen lässt.

IL VINO / THE WINE / DER WEIN

Colore rubino intenso. Profumo persistente con sentori di fiori primaverili e di frutti di bosco. Il gusto è secco, corposo, e equilibrato.

Intense ruby red. Persistent nose of spring flowers and berries. The taste is dry, full-bodied and balanced.

Intensive, rubinrote Farbe. Nachhaltiger Duft nach Frühlingsblumen und Waldfrucht. Trockener, vollmundiger und ausgeglichener Geschmack.

L'UVA / THE GRAPES / DIE WEINREBE

VITIGNO: Barbera.
ESPOSIZIONE: Comune di Costigliole d'Asti, sottozona Tinella (280 mt s.l.m).
TERRENO: Argilloso calcareo con marne grigio bianche.
VENDEMMIA: Il raccolto avviene nella prima decade di ottobre in leggera sovraturazione per addolcire maggiormente le spiccate qualità polifenoliche dell'uva.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ottimo con carni rosse e piatti speziati anche a base di formaggi stagionati. Temperatura di servizio 18° C.

VINES: Barbera
EXPOSURE: Commune of Costigliole, sub-region Tinella (280 m. a.s.l.).
SOIL: Many layers of white-grey clay.
HARVEST: First ten days of October, when the grapes are slightly overripe to round the high content of polyphenols.
PAIRINGS: Perfect with red meats and spicy dishes, it goes well also with ripe cheeses. Serving temperature: 18°C.

DER WEINSTOCK: Barbera.
LAGE: Gemeinde Costigliole d'Asti, Gebiet Tinella (280 m ü. NHN).
ERDREICH: Kalk- und tonhaltig mit grau-weißem Mergel.
DIE WEINLESE: Die Lese erfolgt in den ersten zehn Tagen im Oktober nach einer leichten Überreife, um die hervorragenden Polyphenole der Traube zu versüßen.
SERVIERVORSCHLAG: Passt perfekt zu rotem Fleisch und gewürzten Speisen, auch reifen Käsesorten. Trinktemperatur: 18°C.