



MARIA TERESA

Barbera d'Asti D.O.C.G

I VANTAGGI DEL TERROIR SUL VINO

Freschezza gustativa accompagnata dall'intensa nota fruttata derivante dalle uve barbera di Loazzolo.

VIGNETI

6000/ceppi per ettaro

ETÀ MEDIA

10 anni

ESPOSIZIONE

Sud – sud/ovest

Vigneti di pertinenza siti prevalentemente nel comune di Loazzolo e in parte nel comune di Calamandrana con

esposizione sud, sud-est.

UVE IMPIEGATE

Prodotto con uve aziendali Barbera 100%.

RESA IN QUINTALI

50 per ettaro

VINIFICAZIONE E IMBOTTIGLIAMENTO

L'uva viene raccolta a mano a completa maturazione, diraspata e pigiata delicatamente. La fermentazione del mosto avviene in vinificatori verticali, ad una temperatura controllata di 26° - 28° C.

Il tempo di macerazione è di 8 - 10 giorni, dopo di che il vino viene separato dalle vinacce e conservato in recipienti di acciaio inox per la fermentazione malolattica. L'imbottigliamento del vino avviene nella primavera successiva alla vendemmia.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Colore rosso rubino con bei riflessi viola, profumo fruttato, intenso, caratteristico. In bocca asciutto, sapido, fresco, di buona persistenza, gradevole e beverino.

ABBINAMENTI

Per la sua piacevolezza è un vino da tutto pasto. Ideale con gli antipasti a base di affettati e salumi, si sposa perfettamente con primi piatti saporiti e secondi a base di carne. Ottimo anche con formaggi di media stagionatura. Temperatura di servizio: 18-20° C.

ANALISI DEL VINO

DOPO L'IMBOTTIGLIAMENTO

Vedi analisi sul sito

www.isolabelladellacroce.it



Isolabella della Croce

BORGO ISOLABELLA S.S.

regione Caffi, 3 - 14051 LOAZZOLO (AT) - Italia

Tel. +39.0144.87166 - fax +39.0144.857303

www.isolabelladellacroce.it - info@isolabelladellacroce.it

MARIA TERESA

Barbera d'Asti D.O.C.G

THE INFLUENCE OF THE TERROIR

A fresh taste with an intense added hint of fruit from the barbera di Loazzolo grapes.

DENSITY

6000 vines per ha.

AVERAGE VINE AGE

10 years

ASPECT

South-Southwest

Most of the estate vineyards located in the municipality of Loazzolo and some in Calamandrana. All have a south to southeast aspect.

GRAPE VARIETY

Produced from 100 % estate-grown barbera grapes.

YIELD

5 tonnes per ha.

VINIFICATION AND BOTTLING

The grapes are harvested by hand when fully mature, destemmed and lightly pressed. The must is fermented in vertical vats at a controlled temperature of 26-28 °C. After 10 days maceration on the skins, the wine is separated off and transferred into stainless steel vats for malolactic fermentation. The wine is bottled in the spring following harvest.

TASTING NOTES

Ruby-red colour with purple hints; typically intense fruity nose. The palate is dry, tasty and fresh, with good length, which all makes for a pleasant, very drinkable wine.

SERVING SUGGESTIONS

A pleasing wine for the whole meal, it is ideal with cold meat starters and perfect with flavour some first courses and main meat dishes. Excellent with medium-hard cheeses. Recommended serving temperature: 18-20°C.

ANALYSIS AFTER BOTTLING:

See analysis on website www.isolabelladellacroce.it

DIE VORTEILE DES ANBAUGEBIETES FÜR DEN WEIN

Geschmackliche Frische, die von der intensiv fruchtigen Note der Barbera-Trauben von Loazzolo begleitet wird.

WEINBERG, PFLANZDICHTHE

6000 Rebstöcke/Hektar

DURCHSCHNITTSALTER

10 Jahre

LAGE

Süd, Süd-West

Die Weinberge befinden sich vorwiegend auf dem Gemeindegebiet von Loazzolo und zum Teil auf dem Gebiet von Calamandrana, in Süd-, Südostlage.

REBSORTEN

Zu 100% aus Barbera-Trauben unseres Betriebes hergestellt.

JAHRESPRODUKTION IN DOPPELZENTNERN

50/Hektar

WEINBEREITUNG UND ABFÜLLUNG IN FLASCHEN

Die Trauben werden vollröhrlig per Hand gelesen, entrappt und sanft gekeltert. Die Gärung des Mostes erfolgt in vertikalen Behältern bei einer kontrollierten Temperatur von 26° - 28° C.

Die Einmischzeit beträgt 8 – 10 Tage, danach wird der Wein vom Trester getrennt und zur malolaktischen Gärung in Edelstahlbehälter gefüllt. Das Abfüllen in Flaschen erfolgt in dem sich an die Lese anschließenden Frühjahr.

EIGENSCHAFTEN DES WEINES

Von rubinroter Farbe mit schönen violetten Reflexen, fruchtig, intensiv, charakteristisch in seinem Duft. Im Mund trocken, geschmackvoll und voller Frische, anhaltend und angenehm im Geschmack. Ein Wein, der sich gut trinken lässt.

ZUSAMMENSTELLUNGEN

Ein angenehmer Wein, der alle Gänge begleiten kann. Ideal zu Vorspeisen wie Wurstwaren und Aufschnitt, bestens geeignet für den schmackhaften ersten Gang wie dann auch für Fleischgerichte. Ausgezeichnet zu Käse von mittlerem Reifegrad. Zu servieren bei einer Temperatur von 18-20° C.

ANALYSE DATEN DES WEINES NACH ABFÜLLUNG

Siehe Analysen auf der Website www.isolabelladellacroce.it