

Piemont Biologische Qualitätsweine aus Italien

Barbera d'Asti DOCG

«La Tranquilla» 2009

Weingut Ca`d`Carussin, San Marzano di Oliveto



Exklusives aus dem Piemont

Seit 22 Jahren umweltfreundlicher Anbau.

Ein voller und aromatischer Rotwein mit den Duftnoten von Vanille, Sauerkirschen und Pflaumen.

Alkoholgehalt: 13,5 Vol. %

Restzucker: 0,0 g/l Säuregehalt: 6,0 g/l

Passende Speisen

Vorspeise: Antipasti

Hauptgang: Festliche Gerichte von Rotfleisch und Wildspiegel, Spaghetti Bolognese, Teigwaren mit Fleischfüllung, würziges Risotto, Bollito misto, Lasagne, Osso buco

Käse und Dessert:

Ziegenkäse, Edelpilzkäse, mittelkräftige Hart- und würzige Weichkäse

Kalte Küche: Parmaschinken, Salami

Das Weingut:

Der landwirtschaftliche Betrieb **Carussin** entstand im Jahr 1927 in S. Marzano Oliveto, einer kleinen Gemeinde in der italienischen Provinz Asti (auf der Hügeln zwischen Nizza Monferrato und Canelli). Gegründet wurde der Betrieb von Ferro Maggiore, der aus dem Nachbardorf Calosso stammt. Anfangs bestand der Betrieb nur aus einem Bauernhof mit 4ha Weingarten, der sich später durch den Erwerb von 2 ha vergrößerte. In den folgenden Jahren spezialisierte sich der Betrieb auf den Weinanbau. Die Apfelpflanzungen wurden durch neue Weingärten der Sorte Barbera d'Asti ersetzt. Heute hat der Weinberg eine Größe von 22ha. Zurzeit wird der Weinbetrieb von Bruna, der ältesten Tochter der Familie und ihrem Ehemann Luigi geleitet. Mit größter Leidenschaft widmen sie sich der Sorte Barbera D'Asti. Der gesamte Betrieb wird zurzeit auf Biokultur umgestellt.

Barbera ist eine hochwertige rote Rebsorte aus dem Piemont, wo sie schon im 13. Jahrhundert im Monferrato angebaut wurde. Sie ist heute in ganz Italien verbreitet und gilt als anpassungsfähig und ertragstark und rangiert damit nach der Sangiovese und dem Montepulciano auf dem dritten Platz unter den roten Sorten. Die aus Barbera gekelterten Weine gelten als kraftvoll, mit ausgeprägten Pflaumen-Aromen, geringem Tannin mit vollem "Körper" und einer tief-rubinroten Farbe. Ihren „Körper“, also ihre kräftige Säure, behalten sie selbst bei Aufwuchs in heißem Klima, wo sie auf bis zu 14% Alkohol kommen. Grosse Mengen der Ernte gehen jedoch in die Herstellung eines leichten Rotweins, der leicht sprudelnd (als frizzante ausgebaut) im Sommer als erfrischender Durstlöcher dient.