

dacapo

TRE – Monferrato rosso doc

Der TRE ist eine Cuvée aus: Barbera d’Asti, Nebbiolo, Merlot.

Der Ertrag ist sehr beschränkt, normalerweise 3000 bis 3500 l Wein pro Hektar.

Nach der Weinlese, die nach den unterschiedlichen Reifezeiten der Trauben durchgeführt wird, wird der Wein in Eichenfässer von je 225 Liter transferiert.

Im Anschluss an die malolaktische Gärung reift der Wein noch weitere 18 Monate in den Eichenfässern.

Die Flaschen Abfüllung erfolgt ohne Filtration. Anschließend reift der Wein noch weitere 12 Monate in der Flasche, bevor er in den Handel gelangt.

Rebsorte: Barbera d’Asti, Nebbiolo und Merlot

Anbaugebiet: Agliano Terme und Castagnole Monferrato

Bodenbeschaffenheit: Kalk- und Tonmergel (Höhenlage 200-250 m üdM.)
Ausrichtung Südosten.

Stockdichte: 6000 Rebstöcke pro Hektar.

Alter der Reben: 40 Jahre

Ertrag/Hektar: ca. 5000 kg Trauben / ca. 3200lt Wein

Farbe: Intensives, dunkles Rubinrot, deutlich violetter Rand.

Duft: Sehr fein und gehaltvoll in der Nase, schöne Anklänge von reifem Obst. Vanille und Kakao Töne ein Hauch von Minze. erinnert an Süßholz , Tabak und Karamell.

Geschmack: Starker und warmer Auftakt, sehr gesetzt und sanft. Volle Textur. Im Abgang mit Frucht- und Gewürztönen.

Passende Speisen: Reichhaltige Risotto, Fleischgerichte mit Soße, Wildbret und würziger Hartkäse.

