



Barbera d'Asti



KLASSIFIZIERUNG

DOCG
(Kontrollierte und garantierte
Ursprungsbezeichnung)



PRODUKTIONSGBIET

Portacomaro d'Asti



REBSORTE

100% Barbera



ALKOHOLGEHALT

14% Vol.



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die hangelesenen Trauben, werden einer traditionellen Vinifikation unterzogen, durch eine delikate Aufweichung der Schalen. Der Wein wird dann 8 Monate in traditionellen französischen 50 Hl Eichenholzfässern gereift, dessen eine weitere dreimonatige Veredelung in der Flasche folgt

FARBE

Rubinrot, mit feinen veilchenblauen Nuancen.

BOUQUET

Voll und intensiv, mit Kirsch- und Gewürznoten.

GESCHMACK

Frisch und fruchtig, voll und ansprechend, nachhaltig.

SERVIERTEMPERATUR

Zu 18° C.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Passt ausgezeichnet zu einem gesamten Menü; empfehlenswert zu schmackhaften Gerichten, Braten, Fleisch vom Grill und Käse.

Masaréj

HERKUNFT

Barbera d'Asti DOC

JAHRGANG

2001.

REBSORTEN

Sortenreiner Barbera.

ANBAUGEBIET

Im Gemeindegebiet von Portacomaro d'Asti, auf den sanften Hügeln in der Provinz Asti. Die Böden weisen eine lehmige-schluffige-tonige Textur aus, mit subalkalischer Reaktion, sie sind tief und haben sich auf eluvialen-kolluvialen Ablagerungen gebildet, die ältere geologische Formationen überlagern, die sich auf Tonerden von Lugagnano und die Sandböden des Gebiets um Asti zurückführen lassen.

ERZIEHUNG

Klassischer Guyot.

PFLANZDICHTE

4.500 Stöcke pro Hektar. Durchschnittsalter der Reben 16 Jahre.

ERTRAG

52 Doppelzentner Trauben pro Hektar.

VINIFIZIERUNG UND AUSBAU

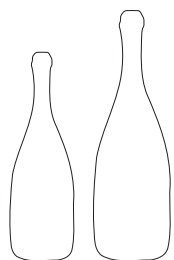
Traditionelle Rotweinbereitung in Gärbottichen mit einer langen und sanften Mazeration der Schalen, nach Quetschen und Entrappen der handgelesenen Trauben. Nach zwei Wochen erfolgt der Abstich des Mosts und die malolaktische Gärung wird zum Abschluss gebracht. Der Ausbau dauert ein Jahr in 500 und 700 Liter-Fässern und weitere 8 Monate in der Flasche.

ALKOHOLGEHALT

14% Volumenprozent.

ERZEUGER

Erzeugerabfüllung.
Castello del Poggio - Frazione Poggio, 9
14038 Portacomaro Stazione - Asti
Tel. 0141 202543 - Fax 0141 202682
e-mail: info@poggio.it
www.poggio.it



1,5 lt.

3 lt.



Castello del Poggio

ASTI - PIEMONTE



Dolcetto del Monferrato



KLASSIFIZIERUNG

DOC
(Kontrollierte
Ursprungsbezeichnung)



PRODUKTIONSGBIET

Portacomaro d'Asti



REBSORTE

100% Dolcetto



ALKOHOLGEHALT

12,5% Vol.



ERHÄTLICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die handgelesenen Trauben, werden gekel-
tert und abgebeert und danach in horizon-
talen Gärungstanks vinifiziert. Der Zeitraum
indem der Most mit den Schalen in Kontakt
bleibt verleiht dem Wein seine typische inten-
siv rubinrote Farbe. Die angenehme Gesch-
meidigkeit hängt von der ursprünglichen Reb-
sorte und von dessen guter Reifung ab.

FARBE

Leuchtend Rubinrot, reich an Reflexen.

BOUQUET

Stark weinig, fruchtig und jung.

GESCHMACK

Trocken, ausgewogen, mit einem ange-
nehmen mandeligem Abgang.

SERVIERTEMPERATUR

Zu 16° C.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Besonders passend zu schmackhaften Ge-
richten, wie erste Gänge mit Sosse, Fleisch
mit Sosse, Schmorbraten mit Gemüse.



Grignolino

ASTI DOC

TERRITORIUM

Portacomaro d'Asti.

REBSORTEN

100% Grignolino.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die bei Vollreife von handverlesenen Grignolino-Trauben werden nach dem traditionellen Verfahren vinifiziert, bei einer viertägigen Maischestandzeit, die eine balancegerechte Extraktion der Tannine gewährleistet und der florealen Duftfülle Akzente setzt.

FARBE

Zartes, fast auf Kirschrot tendierendes Rubinrot mit orangetönigen Reflexen.

DUFT

Fruchtig, mit charakteristischen Gewürznuancen.

GESCHMACK

Leicht tanninbetont vor einem angenehmen, mandeltönigen Hintergrund.

TRINKTEMPERATUR

Bei etwa 15-16 °C zu servieren.

GASTRONOMISCHE VERBINDUNGEN

Ausgezeichnet zu Wurstwaren, gebratenem hellem Fleisch und ausgeprägt geschmacksbetonten Fischsuppen, ebenso wie als Begleiter des ganzen Mahls.

ALKOHOLGEHALT

12,5 Volumenprozent.

PRODUZENT

Gutsabfüllung.

Castello del Poggio, Fraktion Poggio 9

Portocomaro Stazione, 14038 Asti.

Tel: 0141 202543 – Fax: 0141 202682

E-Mail: info@ilpoggio.it





Moscato d'Asti



KLASSIFIZIERUNG

DOCG
(Kontrollierte und garantierte
Ursprungsbezeichnung)



PRODUKTIONSGBIET

Costigliole d'Asti



REBSORTE

100% Weisser Moscato



ALKOHOLGEHALT

5% Vol.



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die Gärung erfolgt bis der Wein einen Alkoholgehalt von 5° erreicht, danach wird durch Kühlung der natürliche Zuckergehalt der Trauben erhalten, um dem Moscato sein besonderes Aroma und seine Süsse zu verleihen.

FARBE

Strohgelb mit goldenen Reflexen, umgeben von einem leichten Schaum.

BOUQUET

Intensiv, sehr angenehm, gut durch delikate Noten von Unterholz, Moos und Pfirsich charakterisiert.

GESCHMACK

Angenehm süß, ausgewogen und von sehr feinem Aroma.

SERVIERTEMPERATUR

Zu 6° C.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Hervorragend zum Dessert und zu Früchten, insbesondere Obstsalat. Passt ausgezeichnet auch zu Eis oder als Solist, als Begleiter einer Unterhaltung.



Brachetto



KLASSIFIZIERUNG

Piemonte DOC
(Kontrollierte
Ursprungsbezeichnung)



PRODUKTIONSGBIET

Portacomaro d'Asti



REBSORTE

100% Brachetto



ALKOHOLGEHALT

7% Vol.



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die Vinifikation erfolgt nach einer 3 bis 4 tägigen Kältégärungsphase durch eine sanfte Kelterung der Trauben. Dieses Verfahren hat das Ziel die Primäraromen der Trauben zu bewahren und hervorzuheben. Daraufhin findet die Versetzung statt.

FARBE

Fein Rubinrot, mit festlichem rosigem Schaum.

BOUQUET

Voll und angenehm intensiv, mit Nuancen der Damaszener-Rose und Moos.

GESCHMACK

Harmonisch süß, frisch, leicht würzig

SERVIERTEMPERATUR

Wird zu 6° - 8° C serviert.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Ausgezeichnet zu allen Süßspeisen, insbesondere zu Mürbeteig- und Obstkuchen.