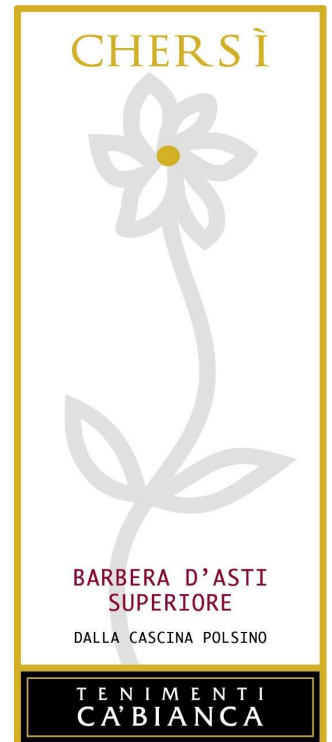




TENIMENTI CA'BIANCA

CHERSÌ Barbera d'Asti Superiore DOC

Tenimenti Cà Bianca ist die neue Marke, die das Projekt zur Aufwertung von Weinbergen und Kompetenzen des Weingutes Cà Bianca in Alice Bel Colle (Alessandria Gebiet) kennzeichnet. Das Weingut breitet sich über eine zusammenhängende Fläche von 40 Hektar aus. Von den rings um das Gut liegenden Weinbergen genießt man einen spektakulären Ausblick auf die Landschaft. Der größte Teil der Rebflächen ist mit Barbera bepflanzt. Cà Bianca setzt diese Rebsorte ein, um Weine für den Geschmack der Weintrinker von heute zu erzeugen. Neben dem Barbera war die Zielsetzung die Erzeugung der anderen gebietstypischen Weine mit den dort heimischen Rebsorten, dem Dolcetto, dem Moscato, dem Gavi in der gleichnamigen DOC sowie dem aus der Nebbiolorebe gekelterten „Fürsten“ aller Piemonteser Weine, dem Barolo. Er stammt aus den eigenen Weinbergen von Cà Bianca in La Morra mitten in den Langhe.



Rebsorte: 100% Barbera.

Weinberge: Das Lesegut wurde in den Weinbergen der Cascina Polsino, in den berufensten Hügellagen im Umfeld von Cà Bianca selektiert; die nach dem traditionelle Guyotschnitt erzogenen Reben (4.500 Stöcke/Hektar) gedeihen auf lockeren Böden aus sedimentären Mergeln, Lehm- und Kalkgestein, in 350 Meter Höhe in östlicher Ausrichtung. Nach dem rigorosen Ausdünnen der Trauben im Sommer verzeichnete man Traubenerträge von 5.500 kg pro Hektar, bzw. 38 hl Wein/ha.

Vinifikation und Ausbau: Die Mitte September von der Hand geernteten und sorgfältig selektierten Trauben wurden mit 10 tägiger Mazeration in vertikalen Gärbehältern bei Temperaturkontrolle "in rot" vinifiziert, mit häufigem Umpumpen und täglicher Délestage zwischen dem 3. bis 6. Tag. Die alkoholische Gärung erfolgte bei 28°C; unmittelbar danach setzte die malolaktische Säureumwandlung in Edelstahlbehältern mit Temperaturregelung ein. Der Wein wurde 12 Monate in französischen Barriques mit mittlerem Toastung ausgebaut. Danach wurden die Weine assembliert und in Edelstahlbehälter umgefüllt. Nach der Abfüllung verfeinerte sich der Chersì nach lange auf der Flasche.

Weincharakteristiken: lebhafter und tiefer rubinroter Farbe; im vielschichtigen und breit gefächerten Bouquet verführerische Nuancen von süßen Gewürzen und Anklänge an reife rote Früchte und Veilchen; am Gaumen weich, doch gut strukturiert, ausgeprägt vollmundig und elegant, im langen Finale angenehmer, langanhaltender Nachhall von Weichselkonfitüre.

Analysedaten: Alkohol 14,50 %; Gesamtsäure 6,44 g/l; pH 3,45; Restzucker 1,5 g/l; Extrakt 32,5 g/l.

Optimale Lagerfähigkeit: Kühl und im Dunklen liegend aufbewahrt, 5/8 Jahre.

Gastronomische Verbindungen: Rotes Fleisch, Wildgerichte, ausgereifter Käse.

Serviertemperatur: 18 - 20 °C.