



Marco Bonfante S.r.l.

STELLA ROSSA

BARBERA D'ASTI D.O.C.G. SUPERIORE



Der Stella Rossa verbringt die ersten 10 Monate seines Lebens in Eichenholzfässern und in französischen Barriques. Dank dieses Verfahrens, bekommt der Wein eine leichte Tanninnote, die mit der Verfeinerung in der Flasche nachlassen wird. Es ist ein Wein, der leicht zu trinken ist, weich und angenehm im Gaumen.

Dieser Wein nimmt seinen Namen aus den Weinbergen um unsere Kellerei in Nizza Monferrato, die ursprünglich zu dem Betrieb Stella gehörte.

REBSORTE:

100% Barbera

WEINGUT:

Der Boden ist reich an kalkhaltigen Marnen, Sand und kleinen Mengen Ton, auf den Süd-Südost Flanken. Das fördert die Entwicklung und die Feinheit der Aromen.

Erziehungsform: Guyot

Pflanzdichten: 5500 Pflanzen pro Hektar

Lese: Mitte September

Ertrag pro Hektar: 65hl/Ha

KELLEREI:

50% der Ernte wird mit der kalten Aufweichung hergestellt, die eine größere Extraktion aus der Frucht fördert. Die verbleibenden 50% der Ernte werden entrappt und gepresst mit einer nachfolgenden Aufweichung auf den Schalen für circa 10/12 Tage.

Es folgt eine Lagerung für 50% in Eichenfässern und 50% in französischen gebrauchten Eichenbarriques, insgesamt 10 Monate.

VERKOSTUNG:

Im Glas erscheint der Stella Rossa mit einem leuchtenden Purpurrot. Er hat einen typischen Geruch, mit Noten von roten Früchten, wie Kirsche und Sauerkirsche, und eine leichte Vanillenote. Im Gaumen ist er trocken, vollmundig, mit seiner typischen ausgeprägten Säure. Er hat einen langen Abgang und die Tannine sind gut balanciert.

Trinktemperatur: 16°-18°C

Gastronomische Empfehlungen: Wir empfehlen diesen Barbera d'Asti zu den typischen Gerichten aus Monferrato, wie Sardellen in grüner Sauce, Bagna cauda mit Karden aus Nizza, Risotto und Tajarin. Insbesondere ist der ideal zu „Panissa“.