

Elio Perrone, Castiglione Tinella (Piemont)

Barbera d'Asti Mongovone DOCG



Jahrgang	2017
Produzent	Elio Perrone
Region	Piemont
Alkoholgehalt	15.5% vol.
Rebsorten	100% Barbera

Vinifikation

Der Barbera d'Asti Mongovone wird aus 80-jährigen Reben in der Gemeinde Isola d'Asti gekeltert. Nach der traditionellen Maischegärung reift der Wein für 12 Monate in Barriques, gefolgt von einer kurzen Flaschenreifung.

Unsere Degustationsnotiz

Der Barbera d'Asti verfügt über eine tief dunkelrote, dichte Farbe. In der Nase überrascht er mit Gewürznoten wie Zimt und Vanille, sowie Pflaumen- und Brombeernoten. Am Gaumen weich, saftig, dicht und lebendig mit konfitüreähnlichem Brombeergeschmack, gut eingebundenem Holz und langanhaltendem Finale.

Passend zu



Elio Perrone



Die Familie Perrone produziert schon seit Ende des 19. Jahrhunderts Moscato auf den Hügeln von Castiglione Tinella. Als Stefano Perrone 1989 von Vater Elio die 8,5 Hektar grosse Azienda übernahm, änderte er auch die Betriebsphilosophie. Wurden früher nur kleine Teile der Ernte vinifiziert und die daraus gewonnenen Weine offen verkauft, setzt Stefano heute voll auf die Eigenkelterung und die Selbstvermarktung. Dieser mutige Entscheid wurde mit Erfolg belohnt: Stefano Perrone zählt zu den Aufsteigern der Moscato-Winzer.