



Elio Perrone, Castiglione Tinella (Piemont)

Barbera d'Asti Mongovone DOCG

Jahrgang	2022
Produzent	Elio Perrone
Region	Piemont
Alkoholgehalt	15% vol.
Traubensorten	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.

Elio Perrone

Auf den herrlichen Hügeln von Castiglione Tinella produziert die Familie Perrone bereits seit Ende des 19. Jahrhunderts Weinbau. 1989 übernahm Stefano Perrone in vierter Generation die 8.5 Hektar grosse Azienda von Vater Elio. Seine Vision: Mit unermüdlicher Leidenschaft und Hingabe Weine produzieren, die Ausdruck ihrer individuellen Weinberge sind. Die Produktion des Weinguts variiert heute zwischen ausdrucksstarkem Moscato d'Asti und hochklassigem Barbera. Es sind önologische Perlen, die aus einem jahrhundertalten Know-how und dem dynamischen und innovativen Geist von Stefano und seiner verstorbenen Frau Giuliana hervorgegangen sind.



Passend zu

