



## 2012 "Mora di Sassi" DOCG

Barbera d'Asti Nizza Superiore

Azienda Vitivinivola Malgra

<b>Typ</b>	Rotweine
<b>Herkunft</b>	Italien, Piemonte
<b>Produzent</b>	Malgra'
<b>Qualitätsstufe</b>	DOCG
<b>Ausschanktemperatur</b>	16-18'C
<b>Trinkreif</b>	10 Jahre
<b>Traubensorten</b>	Barbera
<b>Grösse</b>	75 cl
<b>Artikelnummer</b>	35010224

### Bemerkungen

Dieser Spitzenbarbera mit dem Namen «Mora di Sassi» stammt von dem gleichnamigen Weinberg, der sich in idealer Hanglage auf einer Höhe von 250m ü. Meer in Nizza Monferrato befindetet. Die knapp 3.5 Hektar kleine Parzelle mit hauptsächlich Lehm- und Kalkhaltiger Erde bieten den über 20 Jahre alten Rebstöcken die perfekten Voraussetzungen, um qualitativ bestes Traubengut zu ernten. Dank der Lage, den alten Rebstöcken, dem Guyot-Erziehssystem und der strengen Auswahl bei der Lese im Oktober werden nur ca. 30ha/ha gewonnen. Die Vinifizierung findet bei kontrollierter Temperatur im Stahltank statt, gefolgt von einer langen Mazeration auf den Traubenschalen. Nach der malolaktischen Gärung reift der Wein für 12 bis 14 Monate in verschieden gerösteten Holzfässern. Zu Tage kommt ein Wein mit einer bestechend intensiven Rubinroten Farbe mit verspielten Violett Reflexen. Das Bukett ist eine Offenbarung von Waldfrüchten und Wildkirschen in einer Vermählung mit Vanille- und Schokoladen Noten. Das «Grande Finale» bietet der Gaumen, mit einer unheimlich dichten und harmonischen Struktur, mit eleganten süssen Tanninen und einem sehr langen und nachhaltigen Abgang. Der «Mora di Sassi» wird jährlich international durch zahlreiche

namhafte Weinjournale und Prämierungen gerühmt, zudem verhalf er massgeblich dem Oenologen Giuliano Noé im Jahr 2005 zur Ehrung als «Winemaker of the Year» im Gambero Rosso.

**Passt zu**

Reifem Käse, Rotem Fleisch, Schmorgerichten