

**M**  
MOLINO  
●●●●

## AUSARIO BARBARESCO



Un vino e il suo territorio. Un unico nome, che nasce dall'incontro tra un nobile vitigno ed una zona vocata nel comune di Treiso. Microclima, terreno e vitigni importanti per età, permettono di ottenere un barbaresco longevo, di grande struttura, testimone unico di una collina che si apre sulla Langa e che viene considerata tra le più importanti per la coltivazione a Nebbiolo da Barbaresco.

A wine and its territory. A unique name, created by the union between a noble vineyard and a special region in the commune of Treiso. Microclimate, soil and old vineyards cooperate to make a long-lasting and full-bodied Barbaresco: it is the fruit of one of the most important Langa hills for the cultivation of Nebbiolo for Barbaresco.

*Ein Wein und sein Gebiet. Ein einzigartiger Name, der sich aus einem edlen Weinstock und einem einzigartigen Gebiet in der Gemeinde Treiso ergibt. Das Mikroklima, ein reicher Boden und die im Laufe der Jahre gefestigten Weinstöcke schenken einen langlebigen Barbaresco mit imposanter Struktur, einen Beweis für dieses einzigartige Hügelland der Langhe, das als das wichtigste Anbaugebiet für die Rebe Nebbiolo für Barbaresco gilt.*

### IL VINO / THE WINE / DER WEIN

Colore rosso rubino con riflessi granata molto intensi. Profumo fine, elegante e complesso, con note di frutta rossa matura che ricorda il mirtillo ed il ribes. I tannini avvolgenti regalano un gusto morbido e caldo e un equilibrio delicato.

Ruby red colour with very intensive garnet red reflections. Fine, elegant and complex perfumes with notes of ripe red fruits, recalling blueberry and red currant. The caressing tannins give a rounded and warm taste, with a delicate balance.

*Rubinrote Farbe mit intensiven granatroten Lichtreflexen. Ein feiner Duft, elegant und komplex, mit fruchtigen Noten nach roten Beeren, Heidelbeere und Johannisbeere. Die umschmeichelnden Tannine schenken einen warmen, weichen Geschmack voll zartem Gleichgewicht.*

### L'UVA / THE GRAPES / DIE WEINREBE

**VITIGNO:** Nebbiolo Lampia da Barbaresco con ceppi del 1970

**ESPOSIZIONE:** Il vitigno esposto a sud-ovest sulla collina Ausario nel Comune di Treiso.

**TERRENO:** Argilloso calcareo con marne grigio bianche negli strati più superficiali, tendente al bluastro negli strati più profondi.

**Appezzamento a 382 mt s.l.m.**

**VENDEMMIA:** Prima decade di ottobre.

**ABBINAMENTI**

**GASTRONOMICI:** Ottimo con carni rosse e selvaggina fin da giovane. Dopo circa cinque anni il Barbaresco Ausario è ideale come vino di fine cena o da meditazione. Temperatura di servizio 18-19 °C.

**VINES:** Nebbiolo Lampia for Barbaresco, with vines dating back to 1970.

**EXPOSURE:** South-west on the hill of Ausario, in the commune of Treiso.

**SOIL:** Clayish, with limestone and marls that are grey-white on the surface and bluish in the deeper layers. Altitude: 382 m. a.s.l.

**HARVEST:** First ten days of October.

**PAIRINGS:** It goes very well with red meat and game, even if opened very young. After about five years Barbaresco Ausario is perfect to end the meal or as meditation wine. Serving temperature: 18-19°C.

**DER WEINSTOCK:** Nebbiolo Lampia für Barbaresco mit Stöcken aus dem Jahr 1970.

**LAGE:** Der Weinberg liegt in südwestlicher Richtung auf dem Hügel Ausario in der Gemeinde Treiso.

**ERDREICH:** Kalkhaltiger Ton mit weiß-grauem Mergel auf der Oberfläche, die in der Tiefe ins Bläuliche wechseln. Auf einer Höhe von 382 m ü. NHN.

**WEINLESE:** In den ersten zehn Tagen im Oktober.

**SERVIERVORSCHLAG:** Passt auch als junger Wein bereits ausgezeichnet zu rotem Fleisch und Wildgerichten. Nach etwa 5 Jahren ist der Barbaresco Ausario ein idealer Wein nach dem Essen oder zur Meditation. Trinktemperatur 18 - 19 °C.