

M
MOLINO
●●●●

TEOREMA BARBARESCO



Due aspetti della stessa anima: così nasce il Barbaresco Teorema. Ottenuto dall'assemblaggio di due nebbiolo, provenienti dai vitigni situati a Treiso ed a San Rocco Seno d'Elvio (Frazione di Alba), è il risultato dell'incontro tra tradizione e modernità. Una parte matura in barrique (10-16 mesi), l'altra in botti da 20 hl (12-18 mesi). Ne risulta un vino che presenta elementi originali, perfetto connubio tra qualità e longevità.

Two faces of the same soul: this is Barbaresco Teorema. It is obtained from the blending of the grapes of two different Nebbiolo vineyards located in Treiso and in San Rocco Seno d'Elvio (hamlet of Alba), and it is the result of the meeting between tradition and modernity. This wine is aged partly in barrique barrels (10-16 months) and partly in large 20-HL oak barrels (12-18 months). The final result is an original wine, with high quality and great aging potential.

Zwei Seiten derselben Seele, so entstand der Barbaresco Teorema. Er wird aus der Vermischung von zwei Nebbiolosorten erhalten, die in Weinbergen bei Treiso und San Rocco Seno d'Elvio (Ortsteil von Alba) wachsen, und ist das Ergebnis einer Verbindung von Tradition und Moderne. Ein Teil reift in Barrique (10-16 Monate), der andere in Fässern von 20 hl (12-18 Monate). Daraus ergibt sich ein Wein mit originalen Elementen und einer perfekten Verbindung von Qualität und Langlebigkeit.

IL VINO / THE WINE / DER WEIN

Colore rosso rubino con riflessi granata molto intensi. Profumo delicato ed elegante, con note di frutta rossa e fiori secchi quali la viola e la rosa. Si possono sentire note di freschezza date dall'eucalypto e dalla menta. I due affinamenti in legno regalano un gusto corposo e vellutato, anche grazie ai tannini dolci che donano un finale speziato.

Ruby red colour with very intensive garnet red reflections. Fine, elegant perfume with notes of red fruits and withered flowers, such as violet and rose. You can feel some fresh notes of eucalyptus and mint. The aging in different woods results in a full-bodied and velvety wine, enhanced by sweet tannins which reveal a spicy finish.

Rubinrote Farbe mit intensiven granatroten Lichtreflexen. Ein zarter, eleganter Duft mit Noten nach roten Beeren und Trockenblumen wie Veilchen und Rose. Es lassen sich frische Noten nach Eukalyptus und Minze schmecken. Die beiden Reifeprozesse in Holz schenken einen vollmundigen und samtweichen Geschmack, auch dank der süßen Tannine, die für einen würzigen Abgang sorgen.

L'UVA / THE GRAPES / DIE WEINREBE

VITIGNO: Nebbiolo da Barbaresco.
TERENO: A Treiso il terreno Ausario (382 mt.s.l.m) è argilloso calcareo con marne di colore grigio negli strati più superficiali, tendenti al bluastro nei strati più profondi. A San Rocco Seno d'Elvio (290 mt s.l.m) il terreno si presenta argilloso calcareo con marne più giovani di colore bianco- grigio.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ottimo con carni rosse e formaggi stagionati. Con il tempo è perfetto come vino da conversazione.

VINES: Nebbiolo for Barbaresco.
SOIL: In Treiso, on the Ausario hill (382 m. a.s.l.) the soil is clayish, with limestone and marls that are grey-white on the surface and bluish in the deeper layers. In San Rocco Seno d'Elvio (290 m. a.s.l.) the soil is clayish with limestone and younger, white-grey marls.
PAIRINGS: Very good with red meats and ripe cheeses. Aged it is perfect as meditation wine.

DER WEINSTOCK: Nebbiolo für Barbaresco.
ERDREICH: Bei Treiso ist das Grundstück Ausario (382 m ü. NHN) voller kalkhaltigem Ton mit grauem Mergel auf der Oberfläche, der in der Tiefe ins Bläuliche wechselt. Bei San Rocco Seno d'Elvio (290 m ü. NHN) ist das Erdreich voller kalkhaltigem Ton mit jüngerem, grau-weißem Mergel.
SERVIERVORSCHLAG: Passt ausgezeichnet zu rotem Fleisch und reifem Käse. Mit der Zeit ist er sich zudem ein ausgezeichnete Wein für abendliche Gespräche.