

M
MOLINO
●●●●

SUPERIORE BARBERA D'ALBA



Al pari del Barbaresco Ausario proviene dalla collina Ausario nel comune di Treiso. L'apezzamento, situato in posizione est-sud, è coltivato dagli anni '50. Il terreno asciutto, la pendenza accentuata e la natura argillosa sono determinanti per uve che si esprimono al meglio nel vino. La Barbera d'Alba Ausario è l'esempio ottimale di grande equilibrio tra acidità e sapore vinoso, grazie anche ad una vendemmia tardiva.

Like Barbaresco Ausario, this wine comes from the Ausario hill in Treiso. The vineyard is located with an east-southern exposure and has been cultivated since the 50s. A dry soil, the steep slope and the massive presence of clay are essential factors for the grapes and the wine. Barbera d'Alba Ausario is a great example of balance between acid and vinous taste, also due to its late harvest period.

Wie der Barbaresco Ausario kommt er vom Hügel Ausario in der Gemeinde Treiso. Das Grundstück liegt in südöstlicher Richtung und wird seit den 50er Jahren bestellt. Das trockene Erdreich, der steile Hang und das Tonvorkommen helfen der Traube, sich perfekt im Wein auszudrücken. Der Barbera d'Alba Ausario ist das perfekte Beispiel für ein ausgezeichnetes Gleichgewicht zwischen Säure und wenigem Geschmack, was auch auf die eher späte Weinlese zurück zu führen ist.

IL VINO / THE WINE / DER WEIN

Colore rosso rubino con tonalità granata. Profumo intenso e fruttato, ricorda la complessità di fiori primaverili. Il gusto è pieno ampio, la struttura potente di notevole concentrazione. La grande armonia tra gli elementi di questa barbera regala un finale speziato ed asciutto.

Ruby red colour with garnet red reflections. The nose is intense and fruity, recalling a complex bouquet of spring flowers. The taste is round, wide, full-bodied, very concentrated. The harmony of its elements ends in a spicy and dry finish.

Rubinrote Farbe mit granatfarbenen Einfällen. Intensiv fruchtiger Duft, der an ein Frühlingsbouquet erinnert. Der Geschmack ist voll und weit, die Struktur mächtig und bemerkenswert konzentriert. Aufgrund der exzellenten Harmonie der Elemente weiß dieser Barbera einen würzigen und trockenen Abgang zu schenken.

L'UVA / THE GRAPES / DIE WEINREBE

VITIGNO: Barbera.
ESPOSIZIONE: I vitigni sono presenti sulla collina Ausario nel comune di Treiso ed esposti a est-sud (350 mt s.l.m).
TERRENO: È presente molta argilla bianco-grigia a strati
VENDEMMIA: Il raccolto viene fatto nella prima decade di Ottobre in leggera sovrapproduzione per addolcire maggiormente le spiccate qualità polifenoliche dell'uva.
ABBINAMENTI
GASTRONOMICI: ottimo con carni rosse e piatti speziati anche a base di formaggi stagionati. Temperatura di servizio 18° C.

VINES: Barbera.
EXPOSURE: East-south on the hill of Ausario, in the commune of Treiso (350 m. a.s.l.).
SOIL: Many layers of white-grey clay.
HARVEST: First ten days of October, when the grapes are slightly overripe to round the high content of polyphenols.
PAIRINGS: Perfect with red meats and spicy dishes, it goes well also with ripe cheeses. Serving temperature: 18°C.

DER WEINSTOCK: Barbera.

LAGE: Die Weinberge liegen auf dem Hügel Ausario in der Gemeinde Treiso in östlicher-südlicher Lage (350 m ü. NHN).

ERDREICH: Schichtweises Vorkommen von grau-weißem Ton.

WEINLESE: Die Lese erfolgt in den ersten zehn Tagen im Oktober nach einer leichten Überreifung, um die hervorragenden Polyphenole der Traube zu versüßen.

SERVIERVORSCHLAG: Passt perfekt zu rotem Fleisch und gewürzten Speisen, auch reifen Käsesorten. Trinktemperatur: 18°C.