

## Barbera d' Asti DOCG Superiore Carlotta 2015



Muskulöses, würziges Bouquet, auch Noten süßer Früchte, vollmundig und kräftig, reifes Tannin

**Winzer:** Arbiola

**Region:** Piemont

**Rebsorte:** 100% Barbera

**Farbe:** rot

**Ausbau:** Stahltank und großes Holzfass

**Alkohol:** 14.5 % vol

**Trinktemperatur:** 16 - 18°C

**Kulinarischer Tipp:** Zu Pasta und Risotto mit Fleisch, Osso Buco und zum Grillen

**0.75 l** – Bestellnummer 36015

Gambero: 1/3 Gläsern

---

### Arbiola Piemont

Das Weingut der Familie Terzano liegt in der besten Position des Nizza-Tals an der Grenze zwischen Monferrato und den Langhe. Kenner wissen, das ist das Herzstück der Barbera d'Asti-Zone. Die 30 Hektar Weinberge befinden sich alle in der Gemeinde San Marzano Oliveto auf überwiegend mergelhaltigen Böden. Mit mehr als 60% dominiert die Barbera hier den Rebsortenspiegel. Ausgebaut werden die Weine im gutseigenen Keller aus dem 17. Jahrhundert, der von dem Winzer Riccardo Terzano nach dem neuesten Stand

der Technik eingerichtet wurde. In der Barriquaia stehen temperaturgesteuerte Edelstahltanks neben französischen Barriques. Großer Beliebtheit erfreut sich auch das Relais dell'Arbiola, das die Familie Terzano mitten in ihrem herrlichen Weingarten errichtet hat. Es besteht aus einem hellen Gastraum, einer professionellen Küche und aus einigen großzügigen Gästezimmern. Hier kann man auf sehr kultivierte Weise "Ferien auf dem Bauernhof" machen.