

la baretta

azienda vitivinicola



la baretta



Situata tra le ridenti e dolci colline dell'Alto Monferrato Astigiano «la baretta», è una giovane realtà vitivinicola circondata da splendidi vigneti tutti in posizione dominante e soleggiata, per un'estensione di ca. 6 ettari. L'azienda prende il suo nome dalla bellissima casa padronale, in tipico stile piemontese, antica di 300 anni, da noi amorevolmente ristrutturata e trasformata in una «casa produttrice» di vini pregiati di altissima qualità.



I nostri vini sono il risultato finale di un'attenta lavorazione e di un meticoloso processo produttivo che inizia nei vigneti tutti di proprietà. Nonostante la piccola dimensione, il controllo della produzione per ettaro avviene tramite un accurato diradamento estivo dei grappoli. La vendemmia è effettuata a mano e le uve raccolte vengono riposte in piccole ceste per evitare le rotture accidentali durante il trasporto in cantina ed immediatamente pigiate per migliorare la conservazione degli aromi primari.

Per creare vini di qualità superiore, ci serviamo della collaborazione di professionisti altamente qualificati e appassionati del loro lavoro.



I nostri vigneti sono seguiti dalle sapienti e attente cure di Gianni Malerba, esperto in viticoltura, mentre la nostra moderna cantina è affidata alla grande esperienza dell'enoologo Roberto Gerbino di Alba.

«la baretta» è una realtà in cui la tradizione sposa la potenzialità del territorio, ricco di storia e di cultura, che si esprime nei nostri pregiati vini D.O.C. offrendo all'attento consumatore un ottimo rapporto qualità / prezzo.

Azienda Vitivinicola
la baretta s.s.
Strada Baretta 29
14044 Fontanile (AT)
Piemonte, Italia

Tel (+39) 0141 1766139
Mobile: (+39) 335 594 28 48
(+39) 338 623 31 88
website: www.labaretta.it
email: info@labaretta.it
 : la baretta s.s.

la baretta



Between the gentle and picturesque slopes of Alto Monferrato (Asti) lies our Vineyard “la baretta”, surrounded by 6 Hectares of beautiful vineyards in a dominant and sunny position. The family business has taken its name from the wonderful 300 year old manor house which is typical of piedmont architecture, and which we have beautiful renovated to become a business with high standard quality wines.



Our wines are the result of detailed processing and exact workmanship which begins in our own vineyards. Because of the relative small dimensions the production per hectare is controlled by the careful selection of the grapes during the summer months. The harvest is done by hand and the grapes are placed in small baskets to avoid damage by the transport to the cellar. They are then immediately pressed to conserve and better the original taste.

To make quality wines we collaborate with highly qualified and enthusiastic professionals: Gianni Malerba, expert in wine making and the experienced Onologe Roberto Gerbino from Alba, who supervises the wine cellar.



“la baretta” brings together the tradition and capacity of the region, which is rich in history and culture to produce precious D.O.C. wines with an excellent proportion between quality and price.

Azienda Vitivinicola
la baretta s.s.
Strada Baretta 29
14044 Fontanile (AT)
Piemonte, Italia

Tel (+39) 0141 1766139
Mobile: (+39) 335 594 28 48
(+39) 338 623 31 88
website: www.labaretta.it
email: info@labaretta.it
 : la baretta s.s.

la baretta



Zwischen den sanften Hügeln des Alto Monferrato (Asti), liegt "la baretta", unser junges Weingut, umgeben von wunderschönen Weinbergen in dominierender und sonniger Lage, welche 6 Hektare umfassen. Der Familienbetrieb uebernahm den Namen des wunderschönen, typisch piemontesischen, 300 Jahre alten Herrenhauses, welches von uns liebevoll renoviert und in ein Unternehmen mit hochwertigen Qualitaetsweinen verwandelt wurde.



Unsere Weine sind das Ergebnis einer aufmerksamen Verarbeitung und sorgfaeltigem Produktionsablauf, welcher in den Weinbergen, eigenes Besitzes, beginnt. Trotz der kleinen Dimension wird die Produktion pro Hektar kontrolliert, indem eine sorgfaeltige Ausduennung im Sommer der Trauben erfolgt. Die Ernte wird von Hand ausgefuehrt und die Trauben werden in kleine Koerbe gelegt um zufaelliges Aufplatzen beim Transport in den Keller zu vermeiden. Sie werden unmittelbar gekeltert um die Konservierung der primaeren Aromen zu verbessern.



Um Qualitaetsweine zu erschaffen, kollaborieren wir mit hochqualifizierten Fachleuten und Begeisterte ihrer Arbeit: Gianni Malerba, Experte in Weinbau und dem erfahrenen Oenologen Roberto Gerbino aus Alba, dem unser moderne Weinkeller anvertraut ist.

«la baretta» verwirklicht die Tradition die sich mit der Kapazitaet des Gebietes vereinigt, reich an Geschichte und Kultur, welches sich in unseren wertvollen D.O.C. Weinen aeussert und dem Weinliebhaber ein ausgezeichnetes Verhaeltnis Qualitaet und Preis offeriert.

Azienda Vitivinicola
la baretta s.s.
Strada Baretta 29
14044 Fontanile (AT)
Piemonte, Italia

Tel (+39) 0141 1766139
Mobile: (+39) 335 594 28 48
(+39) 338 623 31 88
website: www.labaretta.it
email: info@labaretta.it
 : la baretta s.s.

la baretta



Entre les pentes douces et pittoresques de l'Alto Monferrato (Asti) se niche "la baretta" entourée par ses 6 hectares de vignobles en position dominante et ensoleillée. L'entreprise familiale tient son nom de la très belle maison, vieille de 300 ans, archétype de l'architecture du Piémont, maison et cave que nous avons agréablement rénovées pour en faire le cadre d'un domaine produisant des vins de qualité aux standards élevés.



Nos vins sont le résultat final d'un travail attentif et d'un processus de production méticuleux qui commence à la vigne. En dépit de sa petite taille, la production à l'hectare est sévèrement contrôlée par une sélection des grappes

durant les mois d'été (éclaircissage). La vendange est faite à la main et les grappes sont transportées vers la cave dans de petits paniers pour éviter de les abîmer. Pour notre vin blanc "la bionda", les grappes sont immédiatement pressurées pour en conserver les arômes primaires.

Pour nos vins rouges, les grappes sont éraflées en totalité avant le départ en fermentation.

Pour produire des vins de grande qualité, nous collaborons avec des professionnels aussi compétents qu'enthousiastes : Gianni Malerba, expert en production vinicole et Roberto Gerbino d'Albe, œnologue expérimenté, qui supervisent le travail de cave.



"la baretta" unit la tradition et la potentialité d'un terroir riche de son histoire et de sa culture pour produire des vins d'appellation contrôlée, plusieurs fois primés, qui offrent aux amateurs un excellent rapport qualité/prix.

Azienda Vitivinicola
la baretta s.s.
Strada Baretta 29
14044 Fontanile (AT)
Piemonte, Italia

Tel (+39) 0141 1766139
Mobile: (+39) 335 594 28 48
(+39) 338 623 31 88
website: www.labaretta.it
email: info@labaretta.it
 : la baretta s.s.

la baretta

«667»

Alta Langa d.o.c.g. - Pinot Nero Metodo Classico



Vino ottenuto da uve Pinot Nero (clone 667 da cui prende il nome).

Dopo attenta selezione dei grappoli, si procede alla soffice pressatura per ottenere il mosto fiore, che verrà poi chiarificato e successivamente avviato alla fermentazione alcolica per ca. 20 giorni a temperatura controllata di 16°.

Il vino così ottenuto sarà mantenuto in vasche di acciaio, e nella primavera successiva alla raccolta spumantizzato col metodo classico di rifermentazione in bottiglia.

All' aspetto si presenta di color giallo paglierino brillante, con perlage minuto e persistente.

Al naso delicato e armonioso con sentori di fiori bianchi e gialli, lievito e crosta di pane. Sapore gradevolmente secco e leggermente sapido.

Servito a temperatura di 6/8°C è eccellente come aperitivo e in abbinamento con piatti di pesce.

Bottiglia: 0,75l e 1,5l

Bottiglie all'anno: 2.600



Wine made from Pinot Noir grapes (clone 667 from which it takes its name). After careful selection of the bunches, we proceed to the soft pressing to obtain the must, which will then be clarified and then sent to the alcoholic fermentation for approx. 20 days at a controlled temperature of 16 °. The wine obtained will be kept in steel tanks, and in the spring following, the sparkling wine will have the classic method of refermentation in the bottle.

In appearance it has a bright straw yellow color, with a persistent perlage. A delicate and harmonious nose with hints of white and yellow flowers, yeast and bread crust. Taste pleasantly dry and persistent.

Served at a temperature of 6/8 ° C it is excellent as an aperitif and paired with fish dishes.



Alta Langa D.O.C.G. Pinot Noir Klassische Methode Dieser Wein wird nur aus Pinot Noir Trauben hergestellt. (Klone 667, von dem er seinen Namen hat). Nach sorgfältiger Auswahl der Trauben gehen wir zur sanften Pressung über um den Most zu erhalten, der dann geklärt wird und fuer 20 Tage bei einer kontrollierten Temperatur von 16 ° in die alkoholische Gärung gelangt. Der so gewonnene Wein wird in Stahltanks aufbewahrt und im kommenden Frühjahr mit der klassischen Methode der Fermentation in der Flasche gereift.

Im Aussehen hat er eine helle strohgelbe Farbe, mit einer anhaltenden "Perlage". Eine zarte und harmonische Nase mit einem Hauch von weißen und gelben Blüten, Hefe und Brotkruste. Der Geschmack ist angenehm trocken und ausdauernd.

Serviert wird er bei einer Temperatur von 6/8 ° C und eignet sich hervorragend als Aperitif und zu Fischgerichten.



Ce vin est fabriqué uniquement à partir de raisins Pinot Noir. (Clone 667, d'où il tire son nom).

Après une sélection rigoureuse des raisins, nous procédons à une légère pression pour obtenir le moût, qui est ensuite clarifié et pendant 20 jours à une température contrôlée de 16 ° C dans la fermentation alcoolique. Le vin ainsi obtenu est stocké dans des cuves en acier et mûri au printemps avec la méthode classique de fermentation dans la bouteille.

En apparence, il a une couleur jaune paille brillante, avec un perlage persistant.

Un nez délicat et harmonieux avec des notes de fleurs blanches et jaunes, de levure et de croûte de pain. Le goût est agréablement sec et persistant.

Il est servi à une température de 6/8 ° C et est idéal pour l'apéritif et les plats de poisson.

«La Bionda»

Monferrato Bianco d.o.c.



Nasce dall'amore per il vitigno Sauvignon Blanc. La vinificazione ha inizio con la soffice pressatura diretta dei grappoli ed il mosto ottenuto viene mantenuto per 12 ore ad una temperatura di 10°C. per facilitare la decantazione naturale. Il mosto illimpidito viene poi fatto fermentare ad una temperatura mai superiore ai 16°C. per ca. 40 giorni; terminata la fermentazione viene mantenuto in serbatoi condizionati a 10°C. per un periodo di ca. 8 mesi e successivamente imbottigliato. Il vitigno Sauvignon, normalmente votato a climi più moderati, sviluppa nei nostri terreni uno spettro di aromi straordinari. Oltre le tipiche note di cassis prevalgono nel bouquet sentori di ananas, miele e frutto della passione. Il vino si presenta con un bel colore giallo intenso, brillantissimo, dotato di un imponente struttura e nonostante la sua corposità, lascia un lungo ed elegante finale. È consigliabile servirlo ad una temperatura di 8°C. - 10°C. Ottimo come aperitivo, eccellente accostamento con patè e crostacei.

Bottiglia: 0,75l

Bottiglie all'anno: 5.000



This wine has been created because of the love to Sauvignon grapes. The production begins with the gentle direct pressing of the grapes and the juice then held for 12 hours at a temperature of 10°C. The juice is then fermented at a temperature of no more than 16° C for 40 days, afterwards in steeltanks by 10° for about 8 months and then bottled.

The Sauvignon grape, usually determined for a more moderate climate, produces in our soil an unusual spectrum of aromas.

Apart from the typical Cassisnote, pineapple, honey and passionfruit exceed in the bouquet.

The wine presents itself in yellow, intense and bright colour, with strong structure, but leaves also a long lasting and elegant taste.

The wine should be consumed at a temperature of 8° - 10° C.

Very good as a aperitif and with cheese dishes. Excellent combined with Patè and Shellfish.



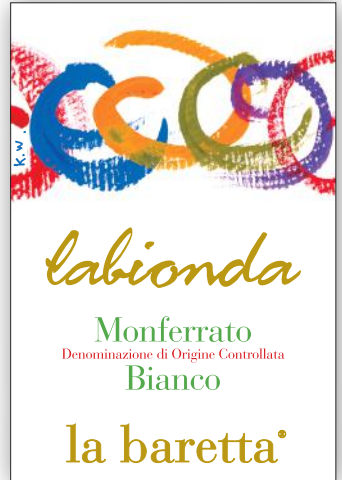
Dieser Wein ist aus Liebe zur Rebart Sauvignon entstanden. Die Herstellung beginnt mit dem sanften, direkten Pressen der Trauben und der erhaltene Saft wird fuer 12 Stunden bei einer Temperatur von 10°C. gehalten, um das natuerliche Dekantieren zu erleichtern. Der truebe Saft wird dann bei einer Temperatur nie hoehere als 16°C. fuer ca. 40 Tage fermentiert; nach Abschluss der Fermentation wird er in einem artgerechten Stahltank bei 10°C.fuer eine Zeit von ca. 8 Monaten gehalten und danach abgefüllt.

Die Rebart Sauvignon, normalerweise fuer ein maessigeres Klima bestimmt, entfaltet bei unseren Boeden ein ausserordentliches Spektrum an Aromen. Abgesehen der typischen Chassissnote, ueberwiegen im Bouquet Ananas, Honig und Passionfrucht.

Der Wein praesentiert sich in gelber, intensiver und leuchtender Farbe, gegeben von einer stattlichen Struktur und Dichte, hinterlaesst aber trotzdem ein langer und eleganter Abgang.

Er empfiehlt sich bei einer Temperatur von 8°C. - 10°C. zu servieren. Sehr gut als Aperitif und Kaesegerichte. Hervorragende Kombination mit Patè und Krustentiere.

la baretta



Ce vin a été créé par amour du cépage Sauvignon. La production commence par un pressurage doux des grappes. Le moût obtenu est ensuite maintenu pendant 12 heures à une température de 10°C pour faciliter une décantation naturelle. Puis le moût démarre une fermentation lente à basse température (pas plus de 16°) pendant 40 jours. Une fois la fermentation terminée, le vin est mis en cuve inox où il est maintenu à une température de 10°C pendant 8 mois avant d'être mis en bouteille.

Le cépage Sauvignon, habituellement dévolu aux climats plus modérés, développe sur nos terrains un spectre d'arômes extraordinaires. L'habituelle note de cassis est rejointe par des senteurs d'ananas, de miel et de fruits de la passion. Le vin se présente avec une belle couleur jaune, une robe intense et brillante avec une belle structure. Il laisse en bouche une finale longue et élégante.

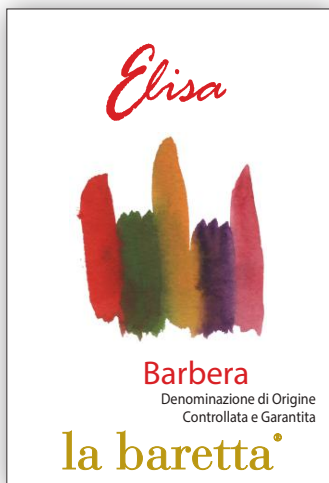
Il est conseillé de le servir à une température de 8 à 10°C.

Merveilleux comme vin apéritif, excellent accompagnement de tartes salées, pâtés en croute, coquilles Saint Jacques.

la baretta

«Elisa»

Barbera d'Asti d.o.c.g.



Vino ottenuto da selezionate uve Barbera, raccolte e pigiate rapidamente per mantenere la freschezza del prodotto. Dopo una lieve macerazione a freddo, si avvia la fermentazione alcolica a temperatura controllata di 24° C per circa 10 giorni. Dopo un breve affinamento in acciaio, e a completamento della fermentazione malolattica si procede all'imbottigliamento nell'anno successivo alla raccolta, per offrire così un vino fresco e giovane.

All'aspetto si presenta limpido, di color rosso rubino. L'olfatto è delicato con sentori di frutta fresca e piacevolmente varietale.

Servito ad una temperatura di 16°/18° C si abbina a primi piatti, carni rosse, formaggi freschi e stagionati.

Bottiglia: 0,75l

Bottiglie all'anno: 3.000



Wine obtained from selected Barbera grapes, harvested and pressed quickly to maintain the freshness of the product. After a light cold maceration, alcoholic fermentation is started at a controlled temperature of 24 ° C for about 10 days. After a short refinement in steel, and to complete the malolactic fermentation, it is bottled in the year following the harvest, to offer a fresh and young wine.

The appearance is limpid, ruby-red in color. The smell is delicate with hints of fresh and pleasantly varietal fruit.

Served at a temperature of 16 ° / 18 ° C it goes well with first courses, red meats, fresh and aged cheeses.



Dieser Wein wird aus ausgewählten Barbera Trauben geerntet und schnell gepresst, um die Frische des Produkts zu erhalten. Nach einer leichten Kaltmazeration wird die alkoholische Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von 24 ° C für etwa 10 Tage begonnen. Nach einer kurzen Verfeinerung in Stahl und um die malolaktische Gärung zu vervollständigen, wird er im Jahr nach der Ernte abgefüllt, um einen frischen und jungen Wein anzubieten.

Das Aussehen ist klar und hat eine rubinrote Farbe. Der Geruch ist zart mit einem Hauch von frischen und angenehm sortenreinen Früchten.

Serviert bei einer Temperatur von 16 ° / 18 ° C passt er gut zu ersten Gängen, rotem Fleisch, frischem und reifem Käse.



Vin obtenu à partir de raisins Barbera sélectionnés, récoltés et pressés rapidement pour maintenir la fraîcheur du produit. Après une légère macération à froid, la fermentation alcoolique est démarrée à une température contrôlée de 24 ° C pendant environ 10 jours. Après un court raffinement en acier et pour compléter la fermentation malolactique, il est mis en bouteille dans l'année qui suit la vendange, pour offrir un vin frais et jeune.

L'aspect est limpide, de couleur rubis. L'odeur est délicate avec des notes de fruits frais et agréablement variétales.

Servi à une température de 16 ° / 18 ° C, il se marie bien avec les entrées, les viandes rouges, les fromages frais et vieilliss.

«Bricco del Kurt»

Monferrato Rosso d.o.c.



È ottenuto dall'assemblaggio di Barbera (65%) e Merlot (35%). La vinificazione a temperatura controllata di 24°C. viene condotta separatamente per una durata media di 10 giorni. Si procede all'assemblaggio solo al termine della fermentazione malolattica (fine Novembre/Dicembre), e dopo un affinamento in acciaio viene preparato per l'imbottigliamento.

All'aspetto è rosso rubino, con sfumature violacee.

Al naso è delicato ma intenso, fine, con sentori di mora e ciliegia.

Al gusto è fresco, rotondo e persistente, nel finale dotato di forte «appeal».

Va servito a una temperatura di 16° / 18°C. in abbinamento ad antipasti, primi piatti e carni rosse.

Il «bricco del Kurt» può essere conservato in ambiente idoneo per almeno 3 anni.

Bottiglia: 0,75l

Bottiglie all'anno: 5.000



This wine is a combination of Barbera (65%) and Merlot (35%).

The production, controlled at 24°C is made separately for the length of 10 days. The combination of both Barbera and Merlot is first made at the malolactish fermentation (end of Nov./Dec.), followed by refinement in steeltanks after which the wine is made ready for bottling.

The colour is ruby red with violet shading. The aroma is delicate but intense, fine with a note of blackberries and cherries.

The taste is fresh, round and longtasting, the after taste has a strong "appeal".

The wine should be consumed at a temperature of 16° - 18° C. Excellent with Antipasti, Pasta (primi piatti) and red meats.

"bricco del Kurt" can be stored for at least 3 yaers.



Dieser Wein ist aus der Zusammensetzung von Barbera (65%) und Merlot (35%) entstanden.

Die Herstellung, bei kontrollierten 24°C., wird separat bei einer mittleren Dauer von 10 Tagen geleitet. Man schreitet mit der Zusammensetzung erst beim Termin der malolaktischen Gaerung vor (Ende November / Dezember), und nach einer Verfeinerung im Stahltank wird er fuer die Abfuellung vorbereitet.

Sein optischer Aspekt ist rubinrot, mit violetten Schattierungen.

In der Nase delikat aber intensiv, fein mit Noten von Brombeeren und Kirschen.

Im Mund ist er frisch, rund und langanhaltend, im Abgang ausgestattet von kraeftigem «Appeal».

Er sollte bei einer Temperatur von 16°C. - 18°C.in Verbindung mit Vorspeisen (antipasti) Nudelgerichten (primi piatti) und rotem Fleisch serviert werden.

Der «bricco del Kurt» kann bis zu mindestens 3 Jahren gelagert werden.

la baretta



Ce vin est un assemblage de Barbera (65%) et de Merlot (45%).

La fermentation de chaque cépage est contrôlée à une température de 24°C pendant 10 jours, en moyenne. L'assemblage est fait seulement après la fermentation malolactique (fin novembre/ décembre). Le vin est ensuite élevé en cuve inox puis embouteillé.

La robe est rouge rubis avec des reflets violets.

L'arôme est délicat mais intense avec une finale mêlant notes de mures et de cerises.

En bouche, une grande fraîcheur est soutenue par une rondeur harmonieuse et une longue persistance aromatique qui appelle la prochaine gorgée.

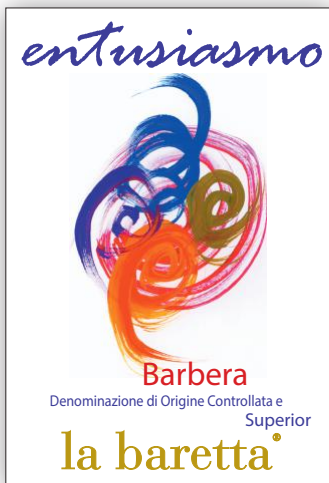
A servir à une température e 16-18°C en accompagnement d'entrées, de pâtes ou de viande rouge.

Avec une conservation idoine, le "bricco del Kurt" peut être gardé pendant au moins 3 ans.

la baretta

«Entusiasmo»

Barbera d'Asti Superiore d.o.c.



Vengono utilizzate unicamente selezionatissime uve Barbera, raccolte nei diversi vigneti. Dopo una fermentazione di 10 giorni a temperatura controllata mai superiore ai 26° C, e un periodo di stoccaggio in vasche di acciaio inox, viene elevata in barriques di rovere francese per 36 mesi. Successivamente all'imbottigliamento, trascorrono minimo 3 mesi prima della commercializzazione. Il colore è un rosso rubino carico, limpido e di grande consistenza. Al naso è intenso, ampio e persistente con sentori di piccoli frutti rossi (mora), marasca e lievi cenni di visciola. Dopo breve ossigenazione emergono note più complesse di menta, liquirizia, con accenni di vaniglia. L'olfatto ha un'ottima continuità e soprattutto grande persistenza e complessità.

In bocca conferma le sensazioni olfattive: massa e avvolgenza superiori, un frutto rotondo e polposo, ben equilibrato da giusta acidità e sapidità. Nonostante l'imponente struttura è un vino con una invitante piacevolezza alla beva.

Nel finale ci lascia piacevoli note di frutti rossi e liquirizia.

Questo vino deve essere servito a una temperatura di 16°/18° C. in abbinamento a piatti di carni rosse e selvaggina, formaggi stagionati. Può essere conservato in ambiente idoneo per almeno 10 anni.

Bottiglia: 0,75l e 1,5l

Bottiglie all'anno: 4.500, Magnum 100



Only Barbera grapes from our own vineyards are selected. After a 10-day controlled fermentation in steeltanks, never more than 26°, the wine is then filled into French oak barrels for 36 months. Then at least 3 months after bottling, the wine can be marketed.

The colour; a strong ruby red, very clear and with strong body. The aroma is intense, wide and brings with it the impression of red berries (blackberries) and a light taste of red cherries. Afterwards it develop a note of mint, Licorice and a breath of vanille.

The taste confirms the first impression; fullbodied, round and fruity. The aftertaste leaves a pleasant note of red fruits and licorice. This wine should be consumed at a temperature of 16 - 18° C and is extremely suitable to red meat, venison and mature cheeses. In a wine cellar with proper temperature, it can be stored up to at least 10 years.



Es werden ausschliesslich Barbera Trauben aus verschiedenen, eigenen Weinbergen selektiert. Nach einer 10-taegigen, im Edeltank kontrollierten Gaerung, welche nie die Temperatur von 26°C. ueberschreiten sollte, wird der Wein in franzoesische Eichenholzfasser gefuehrt, wo er fuer 36 Monate lagert. Nach der Abfuellung vergehen mindestens 3 Monate bevor der Kommerzialisierung.

Die Farbe, ein kraeftiges Rubinrot, sehr klar und von grosser Konsistenz. In der Nase intensiv, weit, andauernd und es bleibt ein Eindruck von kleinen, roten Fruechten (Brombeere), Sauerkirsche und leichtes Anzeichen der Vogelkirsche. Nach kurzer Sauerstoffanreicherung entwickeln sich Noten aus Minze, Lakritze und ein Hauch Vanille. Im Mund bestaetigt er die ersten Eindruecke: Masse und Fuelle uebertreffen, rund, voll und fruchtig, ausgeglichene, gerechte Saeure und Schmackhaftigkeit. Im Abgang hinterlaesst er eine angenehme Note aus roten Fruechten und Lakritze.

Dieser Wein sollte eine Temperatur von 16°/18°C. haben und eignet sich hervorragend zu rotem Fleisch, Wild und gelagertem Kaese. Er kann in artgerechtem Keller bis zu mindestens 10 Jahren gelagert werden.



Seules certaines grappes de Barbera sélectionnées sur notre vignoble sont sélectionnées pour produire l' "entusiasmo". Après 10 jours de fermentation contrôlée – pas plus de 26 °C - en cuves inox, le vin est ensuite élevé en barriques de chêne français pendant 36 mois. Après mise en bouteille, le vin se repose encore trois mois avant d'être mis sur le marché.

La robe est d'un rouge rubis profond, très brillant, avec une grande densité. Au nez : arômes intenses, amples et persistants de baies rouges (mûre) avec une touche de cerise griotte. Après une brève oxygénation, se développent des notes plus complexes de menthe, et de réglisse avec un soupçon de vanille. La dégustation en bouche confirme les impressions olfactives : charpente enveloppante, rondeur généreuse et fruit avec un bel équilibre entre acidité, alcool et structure tannique. La finale laisse une note plaisante de fruit et de réglisse. En dépit de sa structure imposante, c'est un vin qui invite au plaisir de déguster avec simplicité.

Ce vin demande à être servi à une température de 16-18°C et convient parfaitement aux viandes rouges, gibiers et fromages affinés. Dans la cave, il pourra être conservé dans de bonnes conditions une dizaine d'années.





Strada Baretta 29 - 14044 Fontanile (AT) - Piemonte, Italia
Tel. (+39) 0141 1766139 - (+39) 335 594 28 48 - (+39) 338 623 31 88
info@labaretta.it - www.labaretta.it  la baretta s.s.  @labarettas.s