



CARLIN DE PAOLO CVRSVS VITAE

2018 Barbera D'Asti D.O.C.G. | MAGNUM

Barbera ist eine autochthone Traube aus dem Piemont in Norditalien, die Rebsorte ist robust und kann sich problemlos an verschiedene Regionen anpassen. Im Gegensatz zu anderen roten Rebsorten hat diese eine relativ lange Reifezeit am Stock, die zu den besonders intensiven Aromen des Weines beiträgt. Der 2018er CVRSVS Vitae hat eine gut ausgeprägte Säure, was ihn zum idealen Begleiter von Ente, Gans und Speisen aus rotem Fleisch macht. Ein angenehmer, leicht zu trinkender Weintyp mit intensiven Aromen. Der Produzent Carlin de Paolo setzt auf geringe Erträge und lässt den Wein über ein Jahr in kleinen Holzfässern reifen, um mehr Struktur und Reife zu erlangen. Serviertemperatur: 16-18 Grad. Trinkreife: innerhalb von 3 - 5 Jahren. Öffnen Sie die Flasche mindestens 1 Stunde vorher und servieren Sie ihn bei 18°C in Rotweingläsern. Zusammensetzung: 100% Barbera-Trauben.

Tasting notes

Color

Leuchtendes Rubinrot mit intensivem Purpur und subtilen granatroten Farbtönen.

Aroma

Intensiv und delikater, mit ausgeprägten Fruchtnoten von Kirschen, Lakritz, Pflaumen, Veilchen und Brombeeren.

Taste

Reich an Tanninen, rund und innig, sowohl wuchtig als auch ätherisch mit subtilen Noten von Trockenfrüchten und Marmelade sowie leichten balsamischen Akzenten.

Finish

Intensiv, kraftvoll und anhaltend, mit ausgewogener Säure, ohne Herbheit. Vollmundig, weich, samtig - geschmeidig mit homogener Holznote.