

Erstes Etikett 1985

... die Eigenschaften des Weinberges ...

Rebsorte: 100% Barbera
Pflanzung des Weinberges: im Jahre 1950
Fläche des Weinberges: 2 Hektar
Anzahl der Rebstöcke pro Hektar: 6000
Art der Züchtung: Guyot
Art des Schnittes: 1 Trieb mit 8 Knospen
Höhe über dem Meeresspiegel: 160-180 m
Ausrichtung: Südost
Bodenzusammensetzung: kalkhaltig, sandig

Cua Longa®

BARBERA D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
SUPERIORE

... was im Weinkeller gemacht wird ...

Dauer der Maischegärung: 12-15 Tage
Gärmethode: traditionell mit der Technik des untergetauchten Tresterhutes
Ausbau im Holzfass: 1 Jahr in französischen Eichenfässern mit 500-700 Litern Inhalt
Ausbau in der Flasche: 12 Monate
Dieser Wein ist 4 Jahre nach der Lese auf seinem Höhepunkt und behält für 10 Jahre oder länger, je nach Jahrgang, die Balance zwischen Geschmack und reichhaltigem Bouquet.
Durchschnittliche Produktion: 12.500 Flaschen

Presseberichte

2007: Eher mineralisch, was der Konfitüre von roten Früchten Gewicht verleiht. Er hat mehr als genug Struktur, aber auch etwas von der Maraschino-Kirsche, die den Alkoholgehalt noch unterstreicht. (*Duemilavini*)

Beim Cua Longa '07 treten deutlich die Düfte von Gewürzen und Pflaumenkompott hervor, versehen mit einem leicht tanninhaltigem Gaumen. (*Vini d'Italia del Gambero Rosso*)

2006: Weiterhin von hohem Niveau. (*Vini d'Italia del Gambero Rosso*)

Der Matador ist die in Alkohol eingelegte Sauerkirsche, dann machen sich Farn, Gewürze und verwelkte Blumen bemerkbar, die eine Nebenrolle spielen. Lebhaftige Säure, warm, leicht fruchtig, langlebig. (*Duemilavini*)

2005: Monolithischer Angriff der schwarzen Früchte, mit Tabak und feuchter Erde. Am Schluss Pfeffer. Deutliche Konzentration von Alkohol, Säuregehalt und Tanninen. (*Duemilavini*)

2004: Süßer Geruch, intensiv nach saftigen roten Früchten, von süßen Gewürzen begleitet. Der Geschmack spiegelt den Geruch wider, dicht, fruchtig und ausgewogen, einhüllend und körperreich. Warmer Abgang, leicht bitter. (*Duemilavini*)

2003: Ein Wein von großer Klasse, dicht, einhüllend, mit klarer Minznote, aus einer frischen Frucht hervorgegangen, die deutlich würzig ist. Die Dichte verleiht dem Wein noch mehr Farbe, Intensität und Tiefe. Starker, intensiver Duft nach Sauerkirschen, der sofort erkennbar ist, ohne dass man tief einatmen muss. (*Maroni, Annuario dei migliori vini italiani*)

2001: Schöne Nuancen von Tabak und englischer Lakritze, zusammen mit Fruchtnoten bei dem Barbera d'Asti Cua Longa 2001, der sich im Mund als einfach und zusammengesetzt erweist, gefällig und fruchtig. (*Vini d'Italia del Gambero Rosso*)

2000: Besitzt Säure, und einen langen Abgang mit Noten reifer Kirscher. (*Vinum*)

1999: Komplex und reich an Wohlgefallen, der Geschmack ist weich und breit. (*Vini d'Italia del Gambero Rosso*)

1998: Er zeigt granatrote Reflexe auf rubinrotem Grund. Der Geruch ist linear mit Nuancen von Johannisbeere, Himbeere, Erde und Balsam; im Mund ist er robust, leicht adstringierend, mit einem dementsprechendem Abgang. (*Vini d'Italia del Gambero Rosso*)

1997: Geruch mit Tabak- und Grasnoten. (*Vini d'Italia del Gambero Rosso*)

1996: Trocken und unverbindlich. (*Vini d'Italia del Gambero Rosso*)

