

Erstes Etikett 1991

... die Eigenschaften des Weinberges ...

Rebsorte: 100% Barbera

Pflanzung des Weinberges: im Jahre 1935

Fläche des Weinberges: 2 Hektar

Anzahl der Rebstöcke pro Hektar: 6000

Art der Züchtung: Guyot

Art des Schnittes: 1 Trieb mit 8 Knospen

Ausrichtung: Südost

Bodenzusammensetzung: kalkhaltig, sandig

Muntrive'®

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 von 500-700 Litern Inhalt

Ausbau in der Flasche: 12-18 Monate

Dieser Wein erreicht den Höhepunkt 5-6 Jahre nach der Lese und hält dieses Niveau 10-12 Jahre lang oder länger, je nach Jahrgang. Dabei entwickelt er seinen Geschmack und sein reiches balsamisches Bouquet, das bei der Reifung eines stärker tanninhaltigen Weines (im Vergleich zu den Weinen von anderen Weinbergen) entsteht.

Durchschnittliche Produktion: 9000 Flaschen

Presseberichte

2007: Immer noch mineralische Noten, zusammen mit Tamarinde und Brombeerkonfitüre. Kraft und Frische halten sich das Gleichgewicht, die schwarze Kirsche, die man kauen kann, verfliegt beim Abgang. *(Duemilavini)*

2006: Dem Auge präsentiert er sich mit einer sehr einladenden rubinroten Farbe, die Nase nimmt reife rote Früchte - Kirsche und Johannisbeere - wahr, mit einem Hauch von Kakao und Kaffee. Im Mund ist er kräftig und saftig, mit einem harmonischem Abgang. *(Vini d'Italia del Gambero Rosso)*

Rote Früchte, Pflaume, Pfeffer: Zeichen einer wachsenden Komplexität. Die große Struktur und die Frische bestimmen das Potenzial des Weines, beim Abgang hingegen überzeugt die Würzigkeit. *(Duemilavini)*

2005: Edler Geruch nach Wald, Schwarzen Johannisbeeren und kräftigen Gewürzen. Die Frische, die Vollständigkeit und die gefällige Schmackhaftigkeit deuten daraufhin, dass sich der Wein optimal entwickeln wird. *(Duemilavini)*

2004: Lebhaftes Rubinrot. Duft nach frischer Minze, Thymian und Lakritze. Im Mund spürt man eine vibrierende Frische, einen Hauch Tannin und eine gute Glyzerinkomponente. Typisch. Der Abgang ist schmackhaft und trocken. *(Duemilavini)*

2003: Duftet nach frischen Himbeeren; saftiger Ansatz mit gut eingebundener Säure, langem Brombeerfinale. Verführerisch und doch mit Ecken und Kanten. *(Vinum)*

Dicht rubinrot. Blumig und balsamisch. Frisch, erinnert an Johannisbeeren. *(Duemilavini)*

2000: Er duftet nach roten Früchten und ist von mittlerer Dichte, von einer schmackhaften Note durchdrungen. *(Vini d'Italia del Gambero Rosso)*

1999: Der bewegende und entschlossene Muntrivè 1999 ist von intensiv granatroter Farbe und duftet nach Harz, getrockneten Pilzen und nasser Erde, zusammen mit den typischen Noten von reifem Obst. *(Vini d'Italia del Gambero Rosso)*

1998: Der Duft wird von süßen Gewürznoten dominiert, aber er prahlt mit robustem und trockenem Geschmack. *(Vini d'Italia del Gambero Rosso)*

1997: Von dicht granatroter Farbe, elegant und intensiv, der Geruch ist typischerweise mannigfaltig, wobei der Kirschduft deutlich hervortritt; im Mund ist er ausgewogen, direkt, offen und außergewöhnlich lange anhaltend. *(Vini d'Italia del Gambero Rosso)*

