

TENUTA  
L'ILLUMINATA  
LA MORRA



**BARBERA  
D'ALBA**

Denominazione di Origine Controllata

**COLBERTINA**

**PRODUKTIONSZONE**

Colbertina wird aus gutseigenen Trauben der Weinberge der Tenuta L'illuminata in La Morra (Cuneo) gewonnen. Die Rebberge liegen auf 250 m über dem Meeresspiegel mit südwestlicher Hanglage. Der Boden besteht aus kalkigen, lehmig-sandigen Sedimenten miozänen Ursprungs.

**REBSORTEN**

Barbera d'Alba 100%.

**HEKTARERTRAG**

Circa 7.000 kg Trauben.

**AUSBEUTE IN WEIN**

Circa 70%, entsprechend 50 hl pro Hektar.

**WEINLESE**

Die Ernte findet Anfang Oktober statt. Das von Hand gepflückte Traubengut wird in Kisten à 20 kg nach einer sorgfältigen Auswahl der Beeren sofort in den Weinkeller gebracht.

**WEINBEREITUNG UND AUSBAU**

Die Alkoholgärung wickelt sich in Edelstahltanks unter kontrollierter Temperatur ab, um eine möglichst lange Berührungszeit des Mostes mit den Häuten zu gewährleisten.

Gleich anschliessend im November spielt sich die malolaktische oder Milchsäuregärung ab.

Der Wein wird nun für 12-16 Monate in Barriquefässern aus französischer Eiche ausgebaut, 50% neue und 50% zweitgebrauchte, und für weitere 6-9 Monate lagert er in der Flasche.

**VERKOSTUNGSNOTIZEN**

Intensives Rubinrot mit violett Stichen.

In der Nase breit und komplex, mit blumigen Tönen an Rosen erinnernd, angenehme Noten von Schokolade und Vanille. Üppig im Geschmack, harmonisch und schmeichelnder, langlebiger Abgang.

**NAMENSURSPRUNG**

Colbertina ist die spielerische Interpretation des Nachnamens der Gräfin Giulia Colbèrt, Expertin und Promoterin der Weine der Langhe Region im 19<sup>ten</sup> Jahrhundert.