



TENIMENTI
CA'BIANCA

TENIMENTI CA'BIANCA

Italien · Piemont



»» A Piemont
classic. ««

1

Barbera d'Asti Superiore DCG

- Barbera
- 8 Monate im Barrique (französischer Eiche) ausgebaut
- 16–18°
- 75 cl
- 13,5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 202 0023

Struktur würzig, zugänglich

Aromatik Kirsche, Erdbeere, Waldbeeren, frisch vegetativ, Würzig

Passt zu Gemüseintopf, Geschnetzeltes, Ragout, Voressen

2

Chersi Barbera d'Asti Superiore DCG

- Nebbiolo, Pignola, Pinot Nero
- 12 Monate im Barrique (französischer Eiche) ausgebaut, anschliessend für weitere 6 Monate auf der Flasche gereift
- 17–19°
- 75 cl
- 14% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 202 0076

Struktur gehaltvoll, säurehaltig

Aromatik Sauerkirsche, Würzig, Karamel, Leder, Holz-/Röstaromen

Passt zu Haxe, Wild, Parmesan

3

Barolo DCG

- Nebbiolo
- 3 Jahre in traditionellen, grossen Holzfässern aus slowenischer Eiche sowie eine kleine Partie im Barrique (französischer Eiche) ausgebaut
- 18–20°
- 75 cl
- 14% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 202 0011

Struktur körperreich, schwer

Aromatik gedörnte Frucht, Rose, Würzig

Passt zu Lamm, Lamm-Grilladen, Rinds-Grilladen, Schweins-Grilladen, Risotto, Wild

4

Moscato d'Asti DCG

- Moscato
- Die Gärung wird durch Kühlung des gärenden Mostes vorzeitig unterbrochen, anschliessend wird der Jungwein abgezogen, filtriert und auf die Flasche gebracht
- 7–9°
- 75 cl
- 5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 202 0000

Struktur üppig, süss

Aromatik Zitrusfrucht, Beeren, getrocknete Aprikose, süsse Blüten, Muskatnuss, süsse Gewürze

Passt zu Pudding, Vanillecreme, Früchtewähe, Torten

TENIMENTI CA'BIANCA

Italien · Piemont

GESCHICHTE 1952

Gründung Das Piemont ist eine der grössten Weinbauregionen auf dem italienischen Festland und erstreckt sich vom Aostatal bis nach Ligurien. Wie der Name sagt, liegt Tenimenti Ca'Bianca am Fuss der Berge. Das Weingut umfasst mehrere «Cascine», so werden die Weingüter im Piemont genannt und wurde 1952 im Gebiet von Alessandria im Alto Monferrato eröffnet. Heute gehört es zur kleinen Gemeinde Alice Bel Colle. Nach einer anfänglich prosperierenden Periode, geriet die Kellerei etwas in Vergessenheit. Durch den Önologen Marco Galeazzo – der 2017 die Weinbereitung an Andrea Autino übergeben hat – und die Übernahme der Gruppo Italiano Vini erlebte die Kellerei einen kontinuierlichen Wiederaufstieg. Der einzigartige Mix aus Terroir und Weinbautechnik bringt jedes Jahr autochthone, charaktervolle piemonteser Weine hervor.

Inhaber Gruppo Italiano Vini
Winzer Andrea Autino

SOCIAL MEDIA

gruppoitavianovini.it

TERROIR 39 ha

Die hügelige Landschaft liegt wie ein riesiges Tal zwischen den Ausläufen der Alpen im Süden und dem Apennin im Osten. Die Weinlagen befinden sich ausschliesslich an Südwest- und Osthängen. Das kühle Klima lässt die Trauben langsam reifen, wodurch sie sehr aromatisch werden. Die Böden der Hügelzonen, in denen der Rebbau angesiedelt ist, bestehen hauptsächlich aus lehmhaltigem Sand, so im Roero-Gebiet und im Monferrat. Man findet aber auch Böden mit bläulich-grauem Kalkmergel, wie in der Langhe, die marinen Ursprungs sind.

HIGHLIGHTS Handlese

Tiefgreifende Massnahmen, wie etwa die drastische Reduktion der Ernteerträge, die Wiedereinführung der Handlese und die Bestimmung des Lesezeitpunktes aufgrund des Reifegrades der Trauben, führte zu einer bedeutenden Steigerung der Traubenqualität.

Als junge und dynamische Kellerei besitzt Ca'Bianca ein stolzes Angebot: Überwiegend mit Barbera- und Dolcetto-Reben bestockt, umfasst das Portfolio der Kellerei auch eine Auswahl der besten Weine des Gebietes, nämlich Barbaresco und Barolo, aber auch Moscato und andere namhafte Weissweine. Insbesondere der Barbera-Traube prophezeite Marco Galeazzo eine grosse Zukunft: «Denn im Piemont gibt es viele Parzellen, wo diese Rebsorte das optimale Terroir und Klima vorfindet und daraus lassen sich Weine keltern, die sowohl in der Jugend wie auch nach Jahren der Reife hohen Genuss bieten. Last but not least ist und bleibt das Preis-Leistungs-Verhältnis sensationell».



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REG. N. 1308/2013