

Fratelli Rovero

Enrico & Michela Rovero

San Marzanotto, Asti, Piemonte, Italien

Irene Huwyler Weine
Weine mit Handschrift www.irenehuwyler.ch



San Marzanotto ist ein Weiler mit eigener Kapelle – quasi die Rovero-Siedlung! Denn in diesem ruhigen Tal leben und arbeiten mehrere Generationen der Fratelli Rovero. Einen Katzensprung entfernt liegt die pulsierende Weinstadt Asti, das Zentrum des Barbera.

Die Fratelli Rovero sind Bio-Pioniere im Piemont und haben sich auf den An- und Ausbau von Barbera spezialisiert. Daraus und aus weiteren Sorten vinifizieren sie fruchtig-beerige Weine, die jung zu trinken sind, charaktervolle Lagenweine, in Barriques ausgebaute Gewächse oder der süsse, rote Schaumwein aus Brachetto-Trauben. Mit Leidenschaft kümmert sich Önologe Enrico Rovero um die ganze Wein-Palette.

In San Marzanotto gibt es neben der Kellerei auch eine eigene Brennerei, ein Restaurant und im angegliederten Agriturismo stilvolle Übernachtungsmöglichkeiten, für welche Enrico's Frau Michela verantwortlich ist.

www.rovero.it

Gustin

Die Barbera-Trauben für diesen Rotwein wachsen in der Reblage „Gustin“, welche dem Wein auch den Namen gibt. Es ist ein Klassiker für viele Gelegenheiten: Fruchtige Aromen von Kirschen und Erdbeeren in der Nase, im Gaumen tiefgründig mit saftiger Struktur und weichen Tanninen.

Essen: Lasagne, grilliertes Gemüse & Fleisch, Risotto

Traubensorte: Barbera

Schiavino

Die zwei im Piemont heimischen Traubensorten Barbera und Nebbiolo treffen in diesem Wein auf die internationalen Sorten Merlot und Cabernet Sauvignon. Der 14-monatige Ausbau in Barriquen ergibt Aromen von Cassis, Kräutern und Tabak. Im Gaumen ist es ein harmonischer, kräftiger, moderner Wein. Ein Feuerwerk!

Essen: Ente, Lamm, gebratene Auberginen

Traubensorten: Barbera, Nebbiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon

Rouve'

Der Rouve' ist das Paradeferd im Keller der Fratelli Rovero! Die Barbera-Trauben reifen 14 Monate in Barriquen französischer und slowenischer Herkunft. Der Wein duftet nach Röst- und Vanillearomen. Im Gaumen hat er eine kräftige, imposante Struktur. Ein eleganter Genuss für festliche Momente!

Essen: Entrecôte, Rindsfilet, Ossobucco, Polenta

Traubensorte: Barbera

Brachetto

Die Verführung pur! Dieser Schaumwein wird gleich hergestellt wie ein Moscato d'Asti und duftet in der Nase nach Rosen, Erdbeeren und Himbeeren. Im Gaumen ist er prickelnd-süß mit überwältigenden Fruchtaromen. Jung und kühl geniessen.

Essen: Süßgebäck (Pandoro, Colomba di Pasqua), Dessert, einfach so zum Geniessen

Traubensorte: Brachetto