



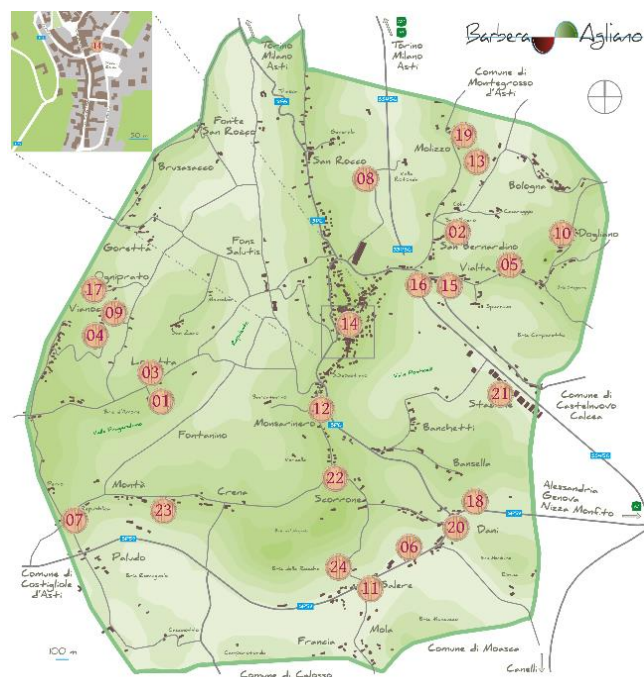
Het domein

Het domein is eigendom van Lionello Rosso en omvat 12ha wijngaard, volledig beplant met de Barbera druif. De wijngaarden liggen in en rond Agliano Terme.

In Agliano liggen de wijngaarden van Cascina Perno en Cascina San Sebastiano. De andere wijngaarden liggen op de hellingen rond Agliano Terme.

De kelder zijn gelegen aan de Piazza Roma in het hart van de stad en hier worden de wijnen gevinifieerd en eveneens gelagerd op eiken vaten.

De omgeving is de regio bij uitstek voor de Barbera druif en de Barbera d'Asti druif bij uitstek. Lionello draagt kwaliteit boven kwantiteit zeer hoog in het vaandel.





Ons assortiment





San Bastian Barbera d'Asti Podori San Giovanni Piemonte

Streek:

Agliano Terme – Piemonte - Italië

Druiven:

100% Barbera

Productiezone:

12 ha wijngaarden liggen op de heuvels van Agliano Terme in de regio Piemonte, op een hoogte van 500m. Ondergrond van kalk, mergel en zand

Vinificatietechniek en rijping:

De druiven worden manueel geplukt. Ontrist en dan 6 dagen maceratie in cuves, dan gekneusd, onder gecontroleerde temperatuur gevinifieerd gedurende 25 dagen. Na de vinificatie verdere rijping op eiken vaten. Nadien nog 1 jaren rijpen op fles.

Kleur:

Donkerrood met paarse schakeringen

Kleur:

Prachtig granaatrood.

Boeket:

Geuren van rode kers, granaatappel, zoethout, viooltjes en pruimen.

Smaak:

Pruimen, rode kersen, elegant en karaktervol. Mooi op het fruit gemaakt. Rijpe tannine, verfijnd en middellange afdronk.

Ideale temperatuur:

16/18 °C

Passend bij:

Fijn bij klein zwijn, Mechelse koekoek getomateerde pasta, kalfslenden, steak Fiorentina.



Casina Perno Barbera d'Asti Superiore Podori San Giovanni Piemonte

Streek:

Agliano Terme – Asti - Piemonte - Italië

Druiven:

100% Barbera

Productiezone:

12 ha wijngaarden liggen op de heuvels van Agliano Terme in de regio Asti in Piemonte, op een hoogte van 500m. Ondergrond van kalk, mergel en zand

Vinificatietechniek en rijping:

Manuele pluk. Ontristing en dan maceratie in cuves, dan gekneusd, het sap wordt onder gecontroleerde temperatuur gevinifieerd gedurende 25 dagen. Na de vinificatie wordt de wijn verder gerijpt op eiken vaten. Nadien nog 1 jaren rijpen op fles.

Kleur:

Prachtig robijnrood met paarse schakeringen.

Boeket:

In de neus vol van blauwe bessen, braambessen, chocolade, potloodslijpsel en zwarte kers.

Smaak:

In de smaak lekker stevig, pruimen, rode kersen, elegant en karaktervol. Fijne acciditeit, krachtig, maar mooi op het fruit gemaakt. Rijpe tannine, verfijnd en lange afdronk.

Ideale temperatuur:

16/18 °C

Passend bij:

Fijn bij stoofgerechten, wild zwijn, gevogelte, pasta met olijfolie en peccorino, saltimbocca a la Romano



Carlinet Barbera d'Asti Superiore Podori San Giovanni Piemonte

Streek:

Agliano Terme – Piemonte - Italië

Druiven:

100% Barbera

Productiezone:

12 ha wijngaarden liggen op de heuvels van Agliano Terme in de regio Piemonte, op een hoogte van 500m. Ondergrond van kalk, mergel en zand

Vinificatietechniek en rijping:

De druiven worden manueel geplukt. Ontrist en dan 6 dagen maceratie in cuves, dan gekneusd, onder gecontroleerde temperatuur gevinifieerd gedurende 25 dagen. Na de vinificatie verdere rijping op eiken vaten. Nadien nog 1 jaren rijpen op fles.

Kleur:

Donkerrood met paarse schakeringen

Boeket:

Geuren van zwarte kers, cacao, zwarte chocolade, tabaksbladeren, tijm, laurier, zoethout.

Smaak:

In de mond is de wijn vol van zwart fruit en kruiden. Tevens elegant en fijne tannine. De houtlagering zorgt voor een elegante finale.

Ideale temperatuur:

16/18°C

Passend bij:

Ideaal bij klein wild, stoofpotjes, pasta met truffel en peccorino, kalfsvlees en gegrild lamsvlees.



Monferrato Infine San Giovanni Piemonte

Streek:

Agliano Terme - Piemonte - Italië

Druiven:

Barbera en Cabernet Sauvignon

Productiezone:

12 ha wijngaarden liggen op de heuvels van Agliano Terme in de regio Piemonte, op een hoogte van 500m. Ondergrond van kalk, mergel en zand

Vinificatietechniek en rijping:

De druiven worden manueel geplukt. Ontrist en dan 6 dagen maceratie in cuves, dan gekneusd, het sap wordt onder gecontroleerde temperatuur gevinifieerd gedurende 25 dagen. Na de vinificatie wordt de wijn verder gerijpt op eiken vaten. Nadien nog 1 jaren rijpen op fles.

Kleur:

Prachtig granaatrood.

Boeket:

De geur is vol van zwarte bessen, zeer aromatisch, viooltjes en rode kers.

Smaak:

In de smaak lekker stevig, pruimen, rode kersen, elegant en karaktervol. Fijne aciditeit, krachtig, maar mooi op het fruit gemaakt. Rijpe tannine, verfijnd en lange afdronk.

Ideale temperatuur:

16/18°C

Passend bij:

Wild zwijn, gevogelte, pasta met getomateerde sausen, gegrilde aubergine met peccorino. Stoofpotjes.