



San Michele

In Erinnerung an den Stammvater Armando (1908) wurde der Name des Betriebes Chiappone Armando Erben festgeschrieben. Bereits Armando und sein Bruder Cesare hatten die Bedeutung von “Besitz eigener Weinberge” als Grundlage für die Erzeugung von Qualitätsweinen erkannt.

Dieser Philosophie folgend hat sich der Betrieb im Laufe der Jahre unter der Führung des Sohnes Franco vergrößert. Das heißt:

Seit Bestehen des Betriebes wird mit großer Sorgfalt ausdrucksstarker Qualitätswein erzeugt. Heute in der dritten Generation ist die Führung an den Enkel Daniele, ausgebildeter Oenologe, übergeben worden, der zusammen mit seinen Eltern und seiner Schwester 10 ha Rebenflächen als Familienbetrieb bewirtschaftet.

Die Weinberge liegen in der Gemarkung des alten Dorfes “Cascina San Michele”, hoch oben auf den Hügeln San Michele, überragt vom Kirchturm der alten Pfarrei gleichen Namens. Leitlinie des Betriebes ist, Weine von höchster Qualität zu erzeugen mit persönlicher Note und das Terroir mit seinen charakteristischen Eigenschaften sich im Wein widerspiegeln zu lassen.

In Praxis heißt das peinlich genaue Arbeit im Weinberg und im Weinkeller.

Im Kampf gegen Pflanzenkrankheiten und –Schädlinge verwirklicht der Betrieb ein regionales Umweltprogramm für integrierten Pflanzenschutz. Der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln wird von der Region Piemont ständig kontrolliert.

Die hauptsächlich angebauten Reben sind Barbera, Dolcetto, Freisa und Favorita.

Zukunftspläne des Betriebes Erede di Chiappone Armando sind, neben der Betriebserweiterung durch Zukauf von bestgelegenen Weinbergen, sich mehr dem Weintourismus zu widmen.

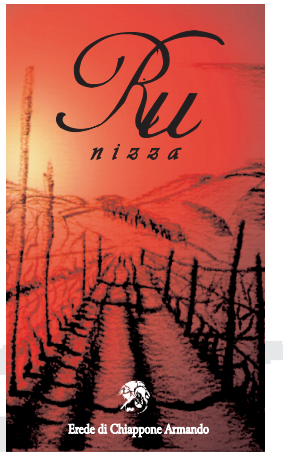
BARBERA D’ASTI SUPERIORE NIZZA D.O.C. “RU”

Im Holz ausgebaut

Es handelt sich hier um einen neuen DOC-Wein aus der im Jahr 2000 anerkannten DOC-Unterzone Nizza Monferrato, zu der 18 Gemeinden zählen, die vergleichbare Bedingungen für die Herstellung eines großen Barberas haben.

Ein Wein von purpurroter Farbe, die Nase erinnert an den Duft von Früchten und Süßigkeiten mit einer Note von Kakao, während er im Mund eine Explosion von roten Früchten hervorruft.

Der Geschmack ist samtig und rund, wie wenn man eine Beere von einer Barberatraube aße.



BARBERA D’ASTI D.O.C. “BRENTURA”

Von schöner rubinroter Farbe mit violetten Reflexen, ein sehr angenehmer Wein. Im Geschmack erinnert er an süße frische Früchte, auch in der Nase wahrnehmbar, gefolgt von einer gut ausgeglichenen Säure, die ihn bekömmlich und leicht trinkbar macht. Die typische Fruchtigkeit der besten Barbera kommt hier voll zum Ausdruck.



DOLCETTO D’ASTI D.O.C. “MANDOLA”

Typische Rebe des Piemonts von schöner rubinroter Farbe, das Aroma erinnert an rote Beerenfrüchte, vergleichbar präsentiert er sich im Mund mit Mandelgeschmack im Abgang. Ein dichter, weicher und ausgeglichener Wein.



FREISA D’ASTI D.O.C. “SANPEDRA”

Eine wenig bekannte Rebe, jedoch im Piemont stark verbreitet. Rote Farbe mit Reflexen von Granat und Veilchen. Duft von Gemüseblüthen und Kräutern sowie ein wenig an Gewürze erinnernde Aromen. Im Geschmack zeigt er seine typische Tanninnote der Freisatraube. Ein dichter und ausgeglichener Wein.



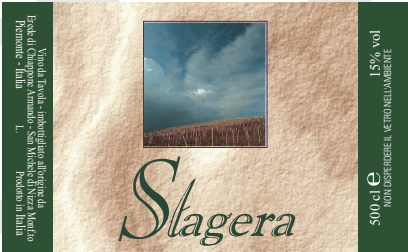
MONFERRATO BIANCO D.O.C. “VALBECCARA”

Eine Cuvée von Cortese- und Favorita-Trauben, Farbe strohgelb mit grünen Reflexen, die an die weißen Trauben von Cortese und Favorita erinnern. Duft von feinen ätherischen Aromen, im Geschmack an Trockenblumen und Früchte erinnernd.



**ROSSO TAVOLA “STAGERA”
Passito (süßer Dessertwein) aus Barbera**

Gewöhnlich wird dieses Produkt aus überreifen, getrockneten Trauben hergestellt. Nach einer späten Lese werden die Trauben auf Gitterrosten in einem geschlossenen Raum bis Dezember getrocknet. Man schmeckt reife Früchte und Kirschen. Der Wein ist schön strukturiert, die leichte Säure bindet wunderbar die Süße ein. Optimale Begleitung zu Käse und verschiedenem Gebäck.



**BARBERA MIT CHINARINDE “SAN MICHELE”
Aromatisierter wein**



**GRAPPA di Barbera d’Asti Nizza
Im Eichenfass gelagert**

Grappa aus Barberatrestrester von Nizza in französischer Eiche ausgebaut. Beeindruckend die Weichheit, Duft nach verschiedenen Früchten, Schokolade und Vanille. Über die Destillation ist es gelungen, nur das Beste aus dem Barberatrestrester zu extrahieren: seine Weichheit.



Erede
di
Chiappone Armando

Str. San Michele, 51 - Nizza Monferrato (AT) PIEMONTE - ITALIA
+39 (0)141 - 721424 / +39 339 - 7424871
www.eredechiappone.com erededi@virgilio.it