

BARBARESCO DOCG

Die Zusammenführung von Trauben aus verschiedenen Nebbiolo-Weinbergen, die auf sonnigen Hügeln mit kalk- und tonhaltigen Böden in den Gebieten von Treiso und San Rocco Seno d'Elvio bebaut werden, bildet den Ursprung dieses wunderbaren Rotweins, der aus einem Produktionsverfahren hervorgeht, das die typischen Merkmale dieses Weines hervorhebt. Die Farbe ist kräftig rubinrot mit granatroten Reflexen, und der Duft präsentiert sich fruchtig, ätherisch und würzig. Der Geschmack ist körpervoll, warm, von großer Struktur und langer aromatischer Nachhaltigkeit, mit Tanninen, die im Laufe der Zeit an Geschmeidigkeit gewinnen. Das Ausbaupotential ist groß, aber aufgrund seiner Frische und Feinheit kann dieser Wein bereits sehr gut ab den ersten Jahren nach der Abfüllung getrunken werden. Der Barbaresco begleitet sehr gut gehaltvolle Gerichte auf Fleischbasis, wie Lamm aus dem Ofen und Geschmortes.

Flaschengröße: 75 cl



Weinberg: verschiedene, in den Hügeln von San Rocco Seno d'Elvio und Treiso

Rebsorte: 100% Nebbiolo

Lesezeit: erste Oktoberhälfte

Weinbereitung und Ausbau: Pressen der Trauben, Gärung und Mazeration in Edelstahl. Der Wein reift mindestens 9 Monate, zum Teil in großen Eichenholzfässern und zum Teil in Barriques. Anschließend reift der Wein noch einige Monate im Keller in liegenden Flaschen.

Alkoholgehalt: 13,5-14%

Farbe: intensives Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen

Duft: fruchtige Noten von roten Früchten, in Alkohol eingelegten Kirschen und Konfitüre; blumige Noten von verwelkten Veilchen und Gewürzen

Geschmack: trocken und warm, ziemlich tanninhaltig und von langer aromatischer Nachhaltigkeit

Kombination mit Speisen: sowohl zu ersten Gängen als auch zu zweiten Gängen von guter Struktur und Komplexität