

BARBARESCO DOCG RISERVA NERVO VIGNA GIAIA

Der Weinberg Giaia gehört zu der extrem nach Süden ausgerichteten Einzellage Nervo im Gemeindegebiet von Treiso. Die Blätter werden hier frühzeitig gelb und von Weitem erscheint der Weinberg wie ein gelber Fleck, woraufhin der sympathische Name "Vigna Giaia" im piemontesischen Dialekt entstanden ist.

In großen Jahrgängen werden die Trauben als Auslese separat vinifiziert und einer längeren Ausbauzeit unterzogen.

Die Farbe ist intensiv granatrot und offenbart im Laufe der Zeit orangefarbene Reflexe.

Der Duft ist umfassend und voller fruchtiger Noten, die aber eher an Trockenpflaumen, Rosinen, Brombeerkonfitüre und in Alkohol eingelegte Kirschen erinnern als an frische Früchte. Die für diesen Weinberg typischen florealen Noten von Veilchen und Geranien werden begleitet von würzigen Aromen von süßen Gewürzen und von Tabak.

Ein intensiver und nachhaltiger, warmer und strukturierter Geschmack prägt diesen Wein, der den Höhepunkt seiner Reife etwa zwischen dem siebten und zehnten Jahr nach der Weinlese erreicht. Anschließend hält er sich in der Flasche noch für viele weitere Jahre.

Dieser Barbaresco begleitet sehr gut reichhaltige Gerichte: rotes Fleisch und Wild, ebenso wie mittellang bis lang gereifte Käsesorten.



Weinberg: Vigna Giaia

Rebsorte: 100% Nebbiolo

Lesezeit: erste bis zweite Oktoberdekade

Weinbereitung und Ausbau: Pressen der Trauben, Gärung und Mazeration in Edelstahl.

Der Wein reift mindestens 9 Monate in Barriques und anschließend noch einige Monate im Keller in liegenden Flaschen.

Alkoholgehalt: 14-14,5%

Farbe: intensives Granatrot mit orangefarbenen Reflexen

Duft: umfassend, nach getrockneten und überreifen Früchten: Himbeeren, Konfitüre und Pflaumen. Blumige Noten von verwelkten Veilchen und Geranien, mit Nuancen von süßen Gewürzen wie Zimt, Vanille und Tabak.

Geschmack: warm und intensiv, tanninhal- tig, von großer Struktur und mit langem Nachklang.

Kombination mit Speisen: zu gehaltvollen roten Fleischgerichten und Wild, sowie zu mittellang bis lang gereiftem Käse

Flaschengröße: 75 cl