

BAROLO DOCG

Dies ist ein klassischer Barolo. Ein Blend aus drei verschiedenen Crus (Me.G.A.) mit unterschiedlichen Böden, Expositionen und Mikroklima im Novello.

Die großartigen Merkmale und die hohe Qualität, die ein hohes Ausbaupotential in der Flasche ankündigen, bringen einen Rotwein hervor mit kräftiger und dichter rubinroter Farbe mit granatrotten Reflexen, die zu Orange neigen. Der Duft ist intensiv und umfassend, mit fruchtigen Noten von Konfitüre, Trockenpflaumen und in Alkohol eingelegten Kirschen. Dazu kommen würzige Aromen von Zimt, Vanille und Goudron.

Die Fülle des Geschmacks beschert uns einen gehaltvollen Wein von großer Struktur und langer aromatischer Nachhaltigkeit mit faszinierenden Tanninen, die komplett den Gaumen einhüllen.

Aufgrund seiner Struktur begleitet dieser Barolo am besten kräftige Schmorbraten und mittellang bis lang gereiften Käse.

Flaschengröße: 75 cl



Weinberg: "Sottocastello di Novello", "Cerviano Merli" und "Corini Pallareta", drei Crus (Me.G.A.) in das Dorf Novello.

Rebsorte: 100% Nebbiolo

Lesezeit: zweite Oktoberdekade

Weinbereitung und Ausbau: Pressen der Trauben, Gärung und Mazeration in Edelstahl. Der Wein reift mindestens 18 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 Vol.-%

Farbe: Rubinrot mit granatfarbene Reflexen

Duft: fruchtige Noten von Konfitüren aus roten Beeren, von Trockenfrüchten und in Alkohol eingelegten Kirschen, mit würzigen Aromen von Zimt, Vanille und Goudron

Geschmack: trocken und warm, strukturiert, mit einhüllenden Tanninen und langer aromatischer Nachhaltigkeit. Feine mineralische Untertöne.

Kombination mit Speisen: zu kräftigen roten Fleischgerichten und zu mittellang bis lang gereiftem Käse