

# BAROLO DOCG “VALENTE”

Valente war der Name des alten Besitzers der Weinberge, wo wir heute unsere Nebbiolotrauben zur Baroloherstellung anbauen. Eine Investition von Armando bevor es die DOCG-Bezeichnung gab. Er sah eine ruhmreiche Zukunft für den Barolo mit vielen Anerkennungen voraus, so wie wir es heutzutage gewöhnt sind. Kurios ist, dass „valente“ „virtuos“ bedeutet, wie nur ein Barolo sein kann und auch „geeignet“ so wie Armando es war, als er mit Weitsicht profitable Investitionen vorausgeahnt hat.

Bereits mit dem ersten Barolojahrgang hat sich der Erwerb dieser Weinberge bezahlt gemacht.

**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 in großen Eichenholzfässern. Anschließend reift der Wein noch einige Monate im Keller in liegenden Flaschen.

**Alkoholgehalt:** 13,5 - 14,5 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