

BAROLO DOCG SOTTOCASTELLO DI NOVELLO

Dieser Barolo entsteht jedes Jahr aus den Trauben des Weinberg Sottocastello di Novello im Gebiet von 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 granatroten 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.



Weinberg: Sottocastello di 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 kleinen Eichenfässer. Anschließend reift der Wein noch einige Monate im Keller in liegenden Flaschen.

Alkoholgehalt: 14 -14,5%

Farbe: Granatrot Farbe mit Orange 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

Flaschengröße: 75 cl