

BARBARESCO RISERVA D.O.C.G.

REBSORTE

Nebbiolo 100%

HERKUNFTSGEBIET UND MERKMALE

Barbaresco, Neive, Treiso und ein Teil des Ortsgebiets San Rocco Seno d'Elvio d'Alba. Das Gut "Tenuta Cappallotto" in Serralunga d'Alba verfügt über die spezifische ministerielle Genehmigung für die Weinbereitung und den Ausbau der Rebsorte Nebbiolo da Barbaresco außerhalb des Produktionsgebiets.

HEKTARERTRAG

50 Hektoliter.

WEINBEREITUNG

Die handverlesenen Trauben werden abgebeert und weich gepresst. Die alkoholische Gärung erfolgt in Edelstahlwannen bei kontrollierter Temperatur. Die Dauer der Maischegärung beträgt etwa 25 Tage.

AUSBAU

Die obligatorische Ausbauzeit beträgt vier Jahre; sie erfolgt in Eichenfässern (Slavonische Eiche) zu 30-50 hl und dauert etwa drei Jahre; danach wird der Ausbau einige Monate lang in der Flasche abgeschlossen.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Granatrote Farbe. Sein Duft ist ätherisch, angenehm und intensiv, er erinnert an Veilchen und welke Rosen, in Alkohol eingelegte Kirschen, Vanille, Tabak, Trüffel und Pfeffer. Sein Geschmack ist vollmundig, robust und streng, jedoch auch samtig und harmonisch.

KOMBINATIONSVORSCHLÄGE

Gerichte auf der Basis von rotem Fleisch, Schmorfleisch und Wildgeflügel wie Fasane und Rebhühner, Käse, auch gereifte Sorten.

SERVIERTEMPERATUR

18-20°C. Es wird empfohlen, die Flasche eine Stunde vor dem Servieren zu öffnen.

ALKOHOLGEHALT

13,5 % Vol.

