

BAROLO RISERVA D.O.C.G.

REBSORTE

Nebbiolo 100%

HERKUNFTSGEBIET UND MERKMALE

Die Trauben stammen aus Weinbergen im mittelhohen Hügелgebiet in Serralunga d'Alba, die alle im Eigentum der Familie Lanzavecchia stehen. Der Boden besteht aus Kalkmergel.

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 fünf Jahre; sie erfolgt in Eichenfässern (Slavonische Eiche) zu 30-50 hl und dauert etwa 4 Jahre; danach wird der Ausbau 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, Käse, auch gereifte Sorten.

SERVIERTEMPERATUR

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

ALKOHOLGEHALT

14 % Vol.

