

BAROLO D.O.C.G. SORÌ PARADISO

REBSORTE

Nebbiolo 100%

HERKUNFTSGEBIET UND MERKMALE

Die Trauben stammen vom Einzelweinberg Sorì Paradiso, der zu den Crus von Serralunga d'Alba Sorì Cappalotto, vollständig Eigentum der Familie Lanzavecchia, zählt. Die Süd-Südwest-Lage, das Mikroklima, die 300 Höhenmeter und die besondere Zusammensetzung des Bodens erzeugen hochqualitative Trauben.

HEKTARERTRAG

45 Hektoliter.

WEINBEREITUNG

Die Weinbereitung erfolgt unter Betonung des Polyphenol-Potentials und der Struktur. Die alkoholische Gärung erfolgt in Edelstahlwannen bei 30°C, die Maischegärung dauert etwa 30 Tage.

AUSBAU

In Eichenfässern (Slavonische Eiche) zu 50 hl und dauert etwa 24 Monaten. Der Ausbau ist bei einem derart strukturierten Wein wesentlich, um die edle Tanninen des Weins zu zähmen.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Ein traditioneller Barolo. Rubinrot mit granatroten Reflexen. Das intensive, tiefgehende Bouquet besticht durch welke Rosen, in Alkohol eingelegte Kirschen, Goudron und Trüffel. Am Gaumen ist die Struktur dicht; sehr lang anhaltender Abgang.

KOMBINATIONSVORSCHLÄGE

Bedeutende Gerichte auf der Basis von rotem Fleisch und Wildbret. Käse, auch gereifte Sorten. Trüffelgerichte.

SERVIERTEMPERATUR

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

ALKOHOLGEHALT

14 % Vol.

