

## Nebbiolo Langhe DOC 2021

### Wissenswertes

Die Rebsorte Nebbiolo wird vermutlich seit der Antike im Langhe angebaut. In Schriften des 13./14. Jahrhunderts ist sie namentlich erwähnt. Sie verdankt ihren Namen dem weißen Belag auf den Beeren, der sich bei Vollreife bildet. (nebbia = dt. Nebel) Außerdem durchziehen bei dem späten Lesetermin häufig Nebelschwaden die Hügel der Weinberge. Gerade die unterschiedlichen Witterungsbedingungen im Herbst erklären die großen Jahrgangsschwankungen der Nebbiolo Varietäten.

Der Nebbiolo gehört zu den anspruchsvollsten Rebsorten, was Boden und Lage betrifft. Er gedeiht praktisch nur auf kalkhaltigen Mergelböden und verlangt steile Süd- oder Südwestlagen.

### Anbaugebiet

Weinberge in den Hügeln der Langhe.

### Traubensorte

Nebbiolo 100%.

### Boden

Tonig-kalkhaltig.

### Herstellverfahren

Die Ernte der Nebbiolo Trauben erfolgt per Hand in der zweiten Oktoberhälfte. Maischegärung 10 bis 12 Tage. Anschließend wird der Nebbiolo abgestochen und in Holzfässer gefüllt. Hier folgt die Apfelmilchsäuregärung. Der Rotwein reift hier ca. 4-6 Monate. Im späten Frühjahr wird der Nebbiolo Langhe abgefüllt und reift noch einige Monate in der Ruhe der Weinkeller von Batasiolo.

### Farbe

Granatrot.

### Bukett

Intensiv, kräftig und vollmundig. erinnert an reife Früchte und Aromen dunkler Beeren kombiniert mit einer leicht holzig-würzigen Note.

### Geschmack

Kraftvoll, harmonisch und vielschichtig mit eleganten Tanninen.

### Serviertemperatur

Servieren Sie den Rotwein bei Raumtemperatur 18-19°C.

### Lagerung

Nebbiolo Langhe DOC kann noch bis zu 3-4 Jahre nach der Weinlese reifen.

### Serviovorschlag

Wir empfehlen den Nebbiolo zu Primi auf Fleischbasis und zu Geschmortem. Aber auch ein Rosso zu Wurstspeziell zu Salami und zu gereiften Käsesorten.



### Sonstige Daten:

Flaschen: 9.000	Verschluss: Diamkorken	Anbau: konventionell	EAN: 8002820002563
-----------------	------------------------	----------------------	--------------------

BENI DI  
**BATASIOLO** Wine

Gründung: 1978  
 Flaschen: 3.000.000  
 Standort: La Morra

Besitzer: Familie Dogliani  
 Önologe: Oreste Dogliani und Paolo Pronzato  
 Weinberge: ca. 130ha in La Morra, Serralunga d'Alba, Corda della Briccolina