

Barolo DOCG 2016

Wissenswertes

Namensgebend für den Barolo ist die gleichnamige Gemeinde in der Weinregion Piemont. Diese Bezeichnung wurde erstmalig um 1730 urkundlich erwähnt. Heute ist die Vinifizierung von Barolo Varietäten an strenge Produktionsbestimmungen geknüpft. Nur 11 Gemeinden rund um die Ortschaft Barolo als Anbauggebiete, limitierter Hektarertrag und Nebbiolo als einzig zugelassene Rebsorte. Zusätzlich wird dem Winzer ein Minimum an Lagerzeit und Reifezeit im Holzfass vorgeschrieben.

Seit 1980 gibt es für den Barolo einen DOCG Status. Auch aufgrund dieses garantierten Herkunftslabels war der Siegeszug des Barolo nicht mehr aufzuhalten. Und nicht nur in Italien gilt Barolo als "König der Weine und Wein der Könige"!

Anbaugebiet

Weinberge in verschiedenen Lagen im Barolo Gebiet.

Traubensorte

Nebbiolo 100%.

Boden

Tonig-kalkhaltig.

Herstellverfahren

Sorgfältige Lese nur gesunder Trauben Mitte Oktober. Die Fermentation erfolgt im Keller von Batasiolo und dauert ca. 14 Tage. Während dieser Zeit bleibt der Most in Stahlbehältern, wo das Lesegut mitsamt den Hülsen zum Gären angesetzt wird. Zur Verfeinerung reift dieser Barolo mindestens 24 Monate in Eichenholzfässern und anschließend noch über ein Jahr auf der Flasche.

Farbe

Kräftiges Rubinrot, im Alter zu Granatrot neigend.

Bukett

Rund, kräftig und vielschichtig. Blumig, fruchtig, würzig: nach Sauerkirsche, Pflaume und Kakao. Und typisch: der Rosenduft.

Geschmack

Vollmundig und gut strukturiert mit einem Anklang an Gewürze und rote Früchte. Weiche Tannine.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Rotwein bei Raumtemperatur 18-19°C. Flasche 1 Std. vor dem Genuss öffnen.

Lagerung

Der Barolo DOCG kann noch 8-10 Jahre nach der Weinlese reifen.

Serviovorschlag

Dieser Barolo DOCG passt wunderbar zu kräftigen und würzigen Fleischgerichten. Aber auch ein Rotwein, den man solo genießen kann.



Spezifische Daten:

Art-Nr: 4410
 Flaschen: 180.000

BENI DI
BATASIOLO kte

Gambero R. 2021: 2 Gläser

Alkohol: 14,00% Volumen
 Verschluss: Naturkork
 Gründung: 1978
 Flaschen: 3.000.000
 Standort: La Morra
 Veronelli 2021: 90 Punkte

Saure: 5,10 g/l
 Anbau: konventionell
 Besitzer: Familie Dogliani
 Önologe: Oreste Dogliani und Paolo Pronzato
 Weinberge: ca. 130ha in La Morra, Serralunga
 Duemilavini 2021: 4 Punkte
 d'Alba, Corda della Briccolina

Restzucker: 2,60 g/l
 EAN: 8002820000804