

lo Zoccolai

Cascina in Barolo

Langhe Rosso d.o.c. "Baccanera"

Rebsorte

Überwiegend Barbera und Merlot sowie andere zugelassene piemontesische Rebsorten aus den Langhe.

Lage

Südost

Höhe (ü. M.)

300 m

Boden

Mergel-Kalkstein

Erziehungssystem

Guyot.

Pflanzdichte

Mindestens 4.000 Pflanzen

Ertrag pro Hektar

70 qL

Weinlese

Ende September / Anfang Oktober

Alkoholgehalt

14,0 % Vol (je nach Jahrgang)

Serviertemperatur

16°-18°C

Zusätzliche Informationen

Enthält Sulfit

Von

Produkt aus Italien



Dieser Wein ist eine Cuvée aus vier Rebsorten, die aus eigenen Weinbergen stammen. Nach der traditionellen, ausschließlich handverlesenen Ernte werden nur die besten Trauben aus jedem Weinberg basierend auf der jeweiligen Lesequalität ausgewählt. Dank der langen Reifung in Barriques und dieser einzigartigen Mischung von Trauben entsteht der Baccanera, ein einzigartiger Wein von höchster Qualität und außergewöhnlicher Langlebigkeit. Die spezielle, besonders schwere Flasche erinnert an Flaschen vergangener Zeiten und unterstreicht die Qualität sowie die organoleptischen Eigenschaften dieses Weins.

Verarbeitung

Nach der Ernte erfolgt das Abbeeren und eine sanfte Pressung, gefolgt von einer Gärung, bei der jede Rebsorte separat in Kontakt mit der Schale vergoren wird. Nach der malolaktischen Gärung wird der Wein assembliert und reift für 18 Monate in französischen Barriques, bevor er abgefüllt wird. Bei jedem Schritt wird nichts dem Zufall überlassen; alles wird mit Respekt vor der Tradition durchgeführt, jedoch unter Einsatz modernster Methoden und Werkzeuge.

Verkostungsnotizen

Intensive und dichte rubinrote Farbe, Aromen von Waldfrüchten und roten Pflaumen, begleitet von Heunoten und würzigen Nuancen. Am Gaumen frisch, würzig und vollmundig, mit einer angenehmen Tanninstruktur und guter Konsistenz, die in einem langen Abgang mündet.

Empfohlene Speisebegleitung

Passt hervorragend zu kräftigen ersten Gängen, mittelgegartem rotem Fleisch, Wildgerichten und halbreifem Käse.