

lo Zoccolajo

Cascina in Barolo

Barolo d.o.c.g

Produktionsgebiet

Barolo, Monforte d'Alba und Verduno.

Rebsorte

100% Nebbiolo.

Lage

Südwest

Höhe (ü. M.)

250-300 m

Boden

Mergel-Kalkstein

Erziehungssystem

Guyot.

Pflanzdichte

Mindestens 4.000 Pflanzen

Ertrag pro Hektar

70 qL

Weinlese

Oktober

Alkoholgehalt

14,0 % Vol (je nach Jahrgang)

Serviertemperatur

16°-18°C

Zusätzliche Informationen

Enthält Sulfit

Von

Produkt aus Italien



Diese Barolo ist eine Cuvée aus Trauben aus drei verschiedenen Gemeinden des Barolo-Weinanbaugebiets. Die Trauben stammen aus den eigenen Weinbergen in Barolo, Monforte d'Alba und Verduno. Nur eine sorgfältige Auswahl der besten Trauben garantiert die höchste Qualität dieses Barolo.

Verarbeitung

Nach der Weinlese erfolgt das Abbeeren und eine sanfte Pressung. Anschließend folgt die Gärung in temperaturkontrollierten Edelstahl tanks bei 28 °C. Dabei bleibt der Most für 15 Tage in Kontakt mit den Schalen und Kernen. Nach dem Abziehen wird im Keller ein ideales Umfeld für eine perfekte malolaktische Gärung geschaffen. Der Wein reift 36 Monate in französischen Barrique-Fässern und lagert vor dem Verkauf weitere 6 Monate in der Flasche. Während aller Produktionsschritte wird nichts dem Zufall überlassen: Alles geschieht unter Achtung der Tradition, jedoch mit modernsten Methoden und Technologien.

Verkostungsnotizen

Granatrote Farbe mit ziegelorange Reflexen, die sich im Laufe der Zeit intensivieren. Intensives und komplexes Bouquet, zugleich zart und ätherisch. Am Gaumen warm, vollmundig und trocken.

Empfohlene Speisebegleitung

Passt hervorragend zu Rindfleisch, Wild und Schmorgerichten wie Rindersteak, Lamm, Kalb, Kaninchen, Wildschwein und Hirsch. Ideal auch in Kombination mit mittelalten oder gereiften Käsesorten.