



BAROLO DOCG SARMASSA 2011

Traubensorte: 100% Nebbiolo **Untersorte:** Lampia, Michet

Lage: Gemeinde von Barolo

Lage des Weinberges: Das historische Cru Sarmassa liegt auf der renommiertesten Seite der Zone, die als "La mandorla (Mandel)" bekannt ist.

Oberfläche des Weinberges: 1402 m²

Ausrichtung: Süd, Süd-West

Höhe: 280 m über dem Meeresspiegel

Boden: kalkhaltiger Mergel. Der Boden von Tortonium geologischer Epoche ist durch den hohen Anteil an Ton, Schluff und Skeleton sehr kompakt, was wahrscheinlich auf das Gefälle von 15% zurückzuführen ist. Der produzierte Wein ist in trockenen Jahren von höchster Qualität: der hohe Anteil an Ton und Schluff sorgt für mehr Wassereinlagerungen, was für die Reben weniger Stresseinwirkungen bedeutet.

Anbautyp: senkrecht Spalier. **Schnittsystem:** traditioneller Guyot-Schnitt.

Pflanzplan: 2,50 x 0,90

Dichte: 598 Pflanzen pro 1402 m² (4.265 Pflanzen pro Hektar).

Produktion: ungefähr 60 q./Ha

Pflanzjahr: 1980

Weinlese: von Hand am 29. September 2011 geerntete Trauben.

Das Cru Sarmassa liegt in optimaler Lage, wodurch eine frühzeitige Reifung gewährt ist. Die Trauben sind normalerweise in der zweiten Oktoberhälfte ausgereift.

Das Erntejahr 2011 wird als ganz besonders in Erinnerung bleiben: ein regelmäßiger Winter in Bezug auf Temperaturen und Schneeniederschläge; häufige Regenfälle im Frühjahr, die zu einer guten Versorgung mit Wasser im Boden geführt haben; hohe Temperaturen im April, mit maximaler oberhalb von 20 °, die eine frühe vegetative Saison begünstigt haben; warmer und angemessen belüfteter Sommer mit ruhigem und gut verteiltem Regen.

Für Traubensorten mit längerem Zyklus wie Barbera und Nebbiolo waren die Niederschläge während der ersten Septemberhälfte zusammen mit einem Rückgang der Nachttemperaturen in der zweiten Hälfte des Monats ideal. Das alles hat zu einem guten Gleichgewicht zwischen den phenolischen Komponenten, dem Säure- und dem Zuckergehalt geführt, sowie zu einer perfekten Ausreifung der Trauben.

Die Trauben wurden sofort in die Kellerei transportiert, um abgebeert und sanft gepresst zu werden.

Die Gärung erfolgte im Freien in Stahltanks ohne Temperaturregelung.

Weinherstellung: ohne Zusatz von Zuchthefen. Nach der Gärung für ca. 7-10 Tage Maischegärung. Trockener Abstich des Mostes.

Ausbau: der Wein ist in Slawonischer Eichen gereift, in denen die malolaktische Gärung ohne Induktion stattfindet. Hier ist er 24 Monate gereift. Anschließend wurde der Wein 6 Monate in Stahl und 3 Monate in der Flasche ausgebaut.

Wir denken, dass unser Barolo Sarmassa 2011 nach 6/8 Jahren seine Reifung erreicht hat und eine Lebensdauer von 30 Jahren oder mehr hat. Seine unverkennbaren Eigenschaften sind: eine intensive Farbe, eine starke Struktur, gut definiertes Tannine und eine lange Lagerfähigkeit.

Anzahl der produzierten Flaschen: 824 Flaschen (0,75 l), 17 Magnumflaschen (1,5 l), 2 Doppelmagnum (3 l), 3 Flaschen (5 l).

Alkoholgehalt: 15,5%.

Serviertemperatur: 18° - 20°

Farbe: tiefes Granatrot mit leichten orangefarbenen Reflexen.

Bouquet: intensiv, umfangreich und langanhaltend. Saubere Düfte von Lakritze, Gewürzen, Vanille und Mandeln; Nuancen von Tabak, Schokolade und Kiefernharz.

Geschmack: voll, elegant, strukturiert, mit spürbar strengen Tanninen. Würziger, langanhaltender Abgang.

Pairing: ideal mit rotem Fleisch, Schmorbraten, geröstetem Fleisch und Spiel.

Wegen seiner Eleganz ist er in perfekter Harmonie mit gealtertem Käse.