



BAROLO DOCG SARMASSA 2012 "DEI CAVATAPPI"

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 Stress-Einwirkungen 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 4. Oktober 2012 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 Landwirtschaftsjahr 2012 hatte einen recht ungewöhnlich kalten Winter und reichliche Schneefälle im Februar, einen regnerischen Frühling mit ziemlich hohen Temperaturen, einen Juni mit Regen in der Zeit der Blüte, was zu einer geringeren Fruchtausbildung und demzufolge zu weniger drastische Ausdünnungsarbeiten kam. Gleichzeitig war es auf diesen Gründen einfacher, physiologische Krankheiten vorzubeugen, die eher an kompakten Trauben auftreten. Trotz der medium-höhen Temperaturen und des geringen Regens während des Sommers kam es zu keinerlei Problemen im Hinblick auf die Wasserversorgung der Pflanzen, da sich durch die Niederschläge in den vorigen Monaten eine stattliche Wasserreserve angesammelt hatte.

Die Lese begann in der ersten Septemberwoche mit dem Chardonnay und Arneis. In den ersten Oktobertagen begann die Lese des Nebbiolo: die Trauben zeigten sich ideal, um gut strukturierte und alterungsfähige Weine hervorzubringen und dies trotz eines mäßigen Alkoholgehalts, der leicht unter den Werten der letzten Jahrgänge liegt.

Die Trauben wurden sofort nach der Lese 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 wird der Wein 6 Monate in Stahl und 3 Monate in der Flasche ausgebaut. Wir denken, dass unser Barolo Sarmassa 2012 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 Tannin und eine lange Lagerfähigkeit.

Anzahl der produzierten Flaschen: 843 Flaschen (0,75 l), 30 Magnumflaschen (1,5 l).

Alkoholgehalt: 15%.

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.