



BAROLO SARMASSA 2013 “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 Skeletton 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 18. Oktober 2013 geerntete Trauben.

Das Cru Sarmassa liegt in optimaler Lage, wodurch eine frühzeitige Reifung gewährt ist. Die Trauben sind normalerweise in der zweiten Oktoberhälfte ausgereift. Die Weinlese 2013 wird als “Vintage-Ereignis” in Erinnerung bleiben, da die Lesearbeiten im Vergleich zu den letzten 10 Jahren im Durchschnitt mit 15 Tagen Verspätung begannen und in den ersten Novembertagen endete. Der Vegetationszyklus der Reben wurde durch die relativ niedrigen Temperaturen von März und April beeinflusst. Die Zeit von April bis Ende Mai war durch reichliche Niederschläge gekennzeichnet. Im Juni verbesserten sich langsam die Witterungsbedingungen und der Monat Juli präsentierte sich dann, nicht zuletzt wegen der größeren Wetterbeständigkeit, sehr positiv für die Physiologie der Reben. Generell noch eine Anmerkung in Bezug auf die Produktion: die gute Befruchtung in Verbindung mit dem guten Wasservorrat haben das Wachstum der Trauben begünstigt, die sich im Vergleich zu den letzten Jahrgängen im Durchschnitt größer, schwerer und kompakter präsentierten. Der Nebbiolo ist der Rebstock, der gegen Ende des Weinjahres die größten Vorteile für sich nutzen konnte. In der Tat haben die hohen Temperaturen im September und Oktober dazu beigetragen, die phenolischen Werte, die diesen Wein auszeichnen, bestens zu entfalten und somit Weine zu gewinnen, die für einen langen Ausbau geeignet sind. Dort, wo die Ausdünnungsarbeiten im richtigen Augenblick und mit der richtigen Methode durchgeführt wurden, werden langlebige und gut strukturierte Weine hervorgehen, die die Weinlese 2013 zu einem ausgezeichneten Jahrgang machen.

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 2013 nach 6/8 Jahren seine Reifung erreicht und eine Lebensdauer von 30 Jahren oder mehr haben wird. Seine unverkennbaren Eigenschaften sind: eine intensive Farbe, eine starke Struktur, gut definiertes Tannin und eine lange Lagerfähigkeit.

Anzahl der produzierten Flaschen: 766 Flaschen (0,75 l), 12 Magnumflaschen (1,5 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.