



BAROLO SARMASSA 2008

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 11. Oktober 2008 geerntete Trauben.

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

Trotz eines starren Klimas am Anfang des Jahres hat die Vegetationsperiode im Voraus angefangen. Die Monate Mai und Juni verzeichneten einen Klimawandel mit kaltem und regnerischem Wetter. Dies hat den Produktionszyklus deutlich verlangsamt und hat zu einer Verzögerung von 10 bis 20 Tagen geführt. Nach der ersten Augusthälfte hat sich das Wetter normalisiert und wir hatten die idealen Voraussetzungen für eine optimale Reifung der Trauben. Der Zuckergehalt der Trauben war gut aber nicht hervorragend und somit am besten bei den Spätlesesorten wie Nebbiolo. Die großen Klimaschwankungen des Jahrgangs haben quantitativ eine niedrigere Ausbeute in der Produktion allgemein ergeben, daraus ergab sich eine verbesserte Qualität der produzierten Weine.

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 3 Schritten 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 2008 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: 782 Flaschen (0,75 l), 15 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, Spiel und gealtem Käse.