



**BAROLO DOCG  
SARMASSA 2010**

**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 m<sup>2</sup>

**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 m<sup>2</sup> (4.265 Pflanzen pro Hektar).

**Produktion:** ungefähr 60 q./Ha

**Pflanzjahr:** 1980

**Weinlese:** von Hand am 9. Oktober 2010 geerntete Trauben.

Das Cru Sarmassa liegt in optimaler Lage, wodurch eine frühzeitige Reifung gewährt ist. Die Trauben sind normalerweise in der zweiten Oktoberhälfte ausgereift. Es handelt sich um einen sehr guten Jahrgang: nach einem schneereichen Winter, der für eine gute Wassereinlagerung gesorgt hat, war der Frühling durch regelmäßige milde Temperaturen und guten Niederschlägen gezeichnet. Der Sommer war warm ohne nennenswerte Wärmespitzen mit sonnigem und trockenem Klima. Im Herbst waren ein paar schwere Regentage zu verzeichnen, der anschließend bis Mitte November sonnig mit milden Temperaturen verlief.

Die Rebe hatte somit ein regelmäßiges Wachstum und die Trauben sind zu einer guten Ausreifung gekommen; es wurden gute Trauben mit ausgeprägtem aromatischen Profil, Polyphenolen und einem reduzierten Säuregehalt gelesen, die blumige und vielseitige Weine von guter Struktur ergeben haben.

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 2010 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:** 795 Flaschen (0,75 l), 44 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.

**RATING 90/100 - Enoea Alessandro Masnagheti**

**Großer Kurswechsel gegenüber den ersten beiden Jahrgängen: weniger Eiche, mehr Integrität und vor allem eine sehr gute Beständigkeit. Eine Geschichte an Eleganz und mit einem eindrucksvollen, blumigen und würzigen aromatischen Profil. Warten Sie nicht länger, denn das ist Ihr Moment.**