



BAROLO SARMASSA 2014 “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 15. Oktober 2014 geerntete Trauben.

Obwohl der Jahrgang 2014 in den letzten Jahren einer der komplexesten in der Bewirtschaftung des Weinbergs war, hat er dank eines günstigen Saisonabschlusses angenehme Überraschungen bereitgehalten. Der Frühling trat auf den Langhe-Weinbergen allmählich, aber früh auf und bewirkte ein frühes vegetatives Wachstum. Zu Beginn des Sommers lagen die Temperaturen voll im Normbereich. Die Niederschlagsmenge im Sommer war im Hinblick auf die Anzahl der Regentage weniger überdurchschnittlich als im Hinblick auf die Intensität der auftretenden Phänomene, echte lokalisierte und intensive „Wasserbomben“. Die Menge des Regens in Kombination mit niedrigen Durchschnittstemperaturen schuf die idealen Bedingungen für Pilzbefall: die Wahl der richtigen Bewirtschaftungssysteme für die Weinberge und die sorgfältige Wahl des Eingriffszeitraums waren entscheidend für die Gesundheit der Trauben. Darüber hinaus traten vor dem Ausdünnen viele aggressive Phänomene gegen Trauben auf: dank der sorgfältigen Arbeit der Bauer konnte die gesundheitliche Situation behoben und das Problem eines möglichen Verrottnungsrisikos im Keim gelöst werden. Offensichtlich hat dies zu einem Produktionsrückgang geführt, der bereits weniger häufig auftrat als in den letzten Jahren. Die Monate September und Oktober waren klimatisch positiv mit einem guten Temperaturbereich. Im Barolo-Gebiet ist die Situation auch aufgrund der Hagelstürme, die das Produktionsgebiet auf unterschiedliche Weise heimgesucht haben, vielfältiger als in den letzten Jahren. Generell kann jedoch gesagt werden, dass die besten Ergebnisse in den am besten behandelten Weinbergen erzielt wurden. Für Nebbiolo im Allgemeinen ist es absehbar, dass durchschnittliche alkoholische Weine erwartet werden, elegant, ausgewogen, mit guter Säure und daher langlebig, mit ausgezeichneten Aromen, die reich an mineralischen Noten sind.

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 2014 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: 832 Flaschen (0,75 l), 12 Magnumflaschen (1,5 l).

Alkoholgehalt: 14,5%.

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.