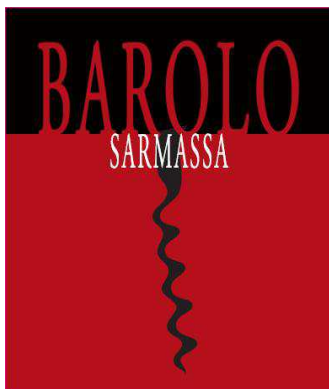




BAROLO SARMASSA 2015 “DEI CAVATAPPI”

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: senkrechtes 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 6. Oktober 2015 geerntete Trauben.

Das Jahr 2015 begann mit einem Winter voller Schneefälle, die eine hervorragende Wasserversorgung des Landes ermöglichten. Dieser Faktor in Kombination mit einem Frühling mit milden Temperaturen seit dem Monat Februar hat einen Fortschritt des Vegetationszyklus ermöglicht, der sich im Rest des Jahres fortgesetzt hat. Die Saison setzte sich zwischen Ende Mai und dem ersten Jahrzehnt des Monats Juni mit einer Reihe von Niederschlägen fort. Ab der zweiten Junihälfte und während des gesamten Monats Juli gab es keine Regenfälle und die Temperaturen haben sich auf überdurchschnittlich hohe Höchstwerte stabilisiert, mit Spitzenwerten um die 40° C und einem Durchschnitt von weit über 30° C. Die Hitze belastete die Weinberge jedoch nicht, da sich in den ersten Monaten des Jahres reichlich Wasserreserven angesammelt hatten. Die Rebsorte Nebbiolo ist perfekt gereift, wenn auch etwas früher als der Durchschnitt der letzten Jahre. Bei der analytischen Kontrolle entsteht eine hervorragende Qualität der Tannine, die mit Sicherheit elegante und langlebige Strukturweine garantiert. Eine große Harmonie in den technischen Parametern ergibt sich deutlich, Reifedaten liegen vor, und somit alle Voraussetzungen für die Gewinnung wichtiger Weine bieten. Im Allgemeinen können wir ohne Zweifel feststellen, dass es alle Voraussetzungen für einen großartigen Jahrgang gibt, um sich daran zu erinnern, wie nur wenige andere in der Geschichte.

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 2015 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), 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.