



BAROLO SARMASSA 2007

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 22. September 2007 geerntete Trauben.

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

Das Jahr 2007 begann mit einem ungewöhnlich milden und trockenen Winter, praktisch ohne Niederschläge. Pflanzen und Bäume haben begonnen, fast einen Monat im Voraus zu blühen. Der Sommer war heiß, aber ohne starke Wärmespitzen. Gegen Ende der Vegetationsperiode haben die Nachttemperaturen sich abgesenkt, was die Reifung der Trauben verlangsamt hat. Sie ermöglichten die Entfaltung von Düften, die ein wesentlicher Bestandteil für guten Nebbiolo sind.

Die Ernte erfolgte früher als üblich, da die Vegetationsperiode aber sehr früh begonnen hatte, ist die tatsächliche Dauer des Vegetationszyklus fast normal gewesen, wenn nicht ein paar Tage länger als normal. Die manuelle Ernte erfolgte in der zweiten Septemberhälfte.

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 2007 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: 771 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 gealtertem Käse.