

Barolo DOCG *Panerole*



Bezeichnung: Barolo DOCG

Cru: Panerole

Sonnenlage: Südwesten

Böden: sehr steil, nachgebend, schwer zu bearbeiten, und sehr lehmhaltig

Rebsorte: Nebbiolo Michet und Nebbiolo Lampia

Produktionsgebiet: Novello

Weinlese: von Hand mit Auswahl der Trauben im Weinberg.

Erntezeit: mitte Oktober.

Ertrag pro Hektar in kg Trauben: 6.000

Vinifikation: als Rotwein mit Hülsenmaischung in Holzfässern.

Gärungszeiten: der Most bleibt für 12 Tage mit einer kontinuierlichen täglichen Vollendung, bei der die alkoholische Gärung nachträglich gespielt wird, nach der es untergetaucht ist und nach 30 Tagen mazeriert und schließlich abgezogen wird.

Gärtemperatur: veränderlich mit Spitzenwerten von 32°C.

Reifung in der Kellerei: der neue Wein verbringt von 1 bis 3 Monate in Stahltanks, wo die malolaktische Gärung, mehrmals übertragen wird, bevor er in die mittlere Kapazität slawonische Eichenfässer (25/30 hl) gebracht wird, wo es für 30 Monate gealtert wird.

Flaschenreifung: 12 Monate.

Produktion in Flaschen: 10.000 zu 0,75 l, 300 magnum zu 1,5 l, 40 magnum zu 3 l, 10 magnum zu 5 l.

Gastronomische Kombinationen: Schmorbraten, Haxe, Ente, lang gereifte Käsesorten.

Serviertemperatur: 16° - 18°

Alkoholgehalt: variabel von 14 bis 15% Vol, je nach Jahrgang.

*Helle rubinrote Farbe mit leichten orangefarbenen Noten;
Riechen reiche, komplexe, florale Noten. Schmecken Sie reich, süß,
tanninisch, rau, jung und mächtig.*