

Barolo DOCG *Pietrin*



Bezeichnung: Barolo DOCG

Cru: Bussia, Pugnane and Panerole

Sonnenlage: Südwesten

Böden: sehr sanft ansteigend, plastisch, schwer zu bearbeiten und tonhaltig

Rebsorte: Nebbiolo Michet und Nebbiolo Lampia

Produktionsgebiet: Monforte d'Alba, Novello und Castiglione Falletto

Weinlese: von Hand mit Selektion der Trauben im Weinberg.
Erntezeit: mitte Oktober.

Ertrag pro Hektar in kg Trauben: 8.000

Vinifikation: Rotwein mit Hülsenmischung in Edelstahlwannen.

Gärungszeiten: Der Most bleibt 15 Tage auf den Hülsen mit kontinuierlichem, täglichem Untertauchen des Tresterhuts. Während dieser Zeit vollzieht sich die alkoholische Gärung vollständig.

Gärtemperatur: variabel mit Höchstwerten bis zu 31°C.

Reifung in der Kellerei: Fässer aus slowenischer Eiche mit mittlerem Fassungsvermögen (20-30 hl), in denen er 24 Monate in Eichenfässern.

Flaschenreifung: 12 Monate.

Produktion in Flaschen: 8.000 zu 0.75 l Flaschen

Gastronomische Kombinationen: Schmorbraten, Haxe, Ente, Käsesorten mit mittlerer Reifung.

Serviertemperatur: 16° - 18°

Alkoholgehalt: variabel von 13,50 bis 14,50% Vol, je nach Jahrgang.

Funkelndes Rubinrot mit leichten Orangenuancen; Duft: gehaltvoll, komplex, mit Blütennoten. Geschmack: reichhaltig, mild, gerbstoffbetont, herb, jung und kräftig.