

Barolo Riserva DOCG

Bussia



Bezeichnung: Barolo Riserva DOCG

Cru: Bussia

Sonnenlage: Süden/Südwesten

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

Rebsorte: Nebbiolo Michet und Nebbiolo Lampia

Produktionsgebiet: Monforte d'Alba

Weinlese: von Hand mit Auswahl der Trauben im Weinberg.

Erntezeit: mitte Oktober.

Ertrag pro Hektar in kg Trauben: 5.000

Vinifikation: als Rotwein mit Hülsenmaischung in Holzfässern.

Gärungszeiten: der Most bleibt 20 Tage im Kontakt mit den Schalen, wobei der Tresterhut laufend jeden Tag herunter gedrückt wird; in diese Zeit findet die vollständige alkoholische Gärung statt, und nach ihrem Abschluss wird abgezogen.

Gärtemperatur: veränderlich mit Spitzenwerten von 32°C.

Reifung in der Kellerei: der neue Wein bleibt 3 bis 5 Monate in den Edelstahlbehältern, wo der biologische Säureabbau stattfindet; vor dem Umfüllen in Fässer aus Französischer Eiche mit einem mittleren Fassungsvermögen (45/50hl), in denen er 48 Monate reift, wird er mehrmals abgestochen.

Flaschenreifung: 12 Monate.

Produktion in Flaschen: 7.000 zu 0,75 l, 500 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.

Glänzendes Rubinrot mit leicht orangefarbenen Nuancen; reiches und komplexes Bukett mit Blumennoten, die durch das traditionsgemäß neue Holz der Fässer noch hervorgehoben werden. Im Geschmack ist er vollmundig und geschmeidig, fett, tanninhaltig, fest und kraftvoll.