

Franco Conterno

ROTWEIN

Barolo Riserva DOCG *Sette7anni*



Bezeichnung: Barolo Riserva DOCG

Cru: Bussia, Pugnane und Panerole

Sonnenlage: Süden/Südwesten

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

Rebsorte: Nebbiolo Michet und Nebbiolo Lampia

Produktionsgebiet: Monforte d'Alba, Castiglione Falletto und Novello

Weinlese: von Hand mit Selektion der Trauben im Weinberg und vor dem Keltern.

Erntezeit: ende Oktober.

Ertrag pro Hektar in kg Trauben: 5.000

Vinifikation: als Rotwein mit Hülsenmaischung in Holzfässern.

Gärungszeiten: der Most bleibt 20-30 Tage auf den Hülsen mit kontinuierlichem, täglichem Untertauchen des Tresterhuts von Hand. In dieser Zeit vollzieht sich die alkoholische Gärung vollständig. Anschließend wird er abgezogen.

Gärungstemperatur: variabel mit Höchstwerten bis zu 32°C.

Reifung in der Kellerei: der junge Wein bleibt 3 bis 5 Monate in den Stahlwannen, in denen die malolaktische Gärung stattfindet. Er wird mehrfach umgefüllt, bevor er in mittelgroße Fässer aus französischer Eiche (25 hl) gefüllt wird, wo er 84 Monate lang (7 Jahre) reift.

Flaschenreifung: 12 Monate.

Produktion in Flaschen: 3.000 zu 0,75 l Flaschen, 200 Magnum zu 1,5 l, 15 Magnum zu 3 l, 5 Magnum zu 5 l.

Gastronomische Kombinationen: Schmorbraten, dunkles Fleisch, Haxe, Ente, lange gereifte Käsesorten.

Serviertemperatur: 16° - 18°

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

Funkelndes Rubinrot mit leichten Orangenuancen; Duft: gehaltvoll, komplex, mit Blütennoten, die von einem traditionell neuen Holzton betont werden. Geschmack: reichhaltig, mild, füllig, gerbstoffbetont, herb und kräftig.