Roero DOCG Le Coste 2016

Bio-Wein

Orangenschalen, Rosenblätter und Gewürznelke, am Gaumen Brombeer, Tabak, Lakritz und rosa Pfeffer, geschmeidig, lang

Winzer: Ca Rossa
Region: Piemont
Rebsorte: 100% Nebbiolo
Farbe: rot
Ausbau: Großes Slawonisches Holzfass
Alkohol: 14.5 % vol
Trinktemperatur: 18 - 20°C

Kulinarischer Tipp: Zu edlen Fleisch- und Wildgerichten, zu Trüffelrezepten und gereiften Käsesorten

0.75 l – Bestellnummer 27916

Gambero: 2/3 Gläsern

Ca Rossa
Piemont

Canale liegt keine 15 km von Alba entfernt. Dennoch glaubt man, in eine andere Welt zu kommen, wenn man die glänzende Hauptstadt der Langhe hinter sich gelassen hat und auf der anderen Seite des Tanaro durch das Roero auf diesen Ort zufährt. Die Landschaft und ihr Zentrum Canale wirken weniger herausgeputzt, fast nüchtern. Ein flacher Talboden mit landwirtschaftlicher Mischkultur, an dessen steilen, fast abgebrochen wirkenden Rändern sich in oft extremen Hanglagen die Weingärten konzentrieren, bestimmt das Landschaftsbild. Solche Steillagen mit sandigen Böden besitzt auch Angelo Ferrio, der wegen des extremen Gefälles über die Hälfte seiner knapp 16 Hektar Weingärten ausschließlich per Hand ohne jede maschinelle Hilfe bearbeiten muss. Die roten Barbera und Roero (aus Nebbiolo-Trauben) unterscheiden sich deutlich von den Gewächsen der benachbarten Langhe. Sie sind in der Farbe tiefer, in der Frucht intensiver, in den Tanninen weicher und im Abgang schmelziger. In ihrer geschmeidigen Art sind die RoeroWeine aus dem bäuerlichen, schon vielfach ausgezeichneten Betrieb eine interessante Alternative zu Barolo und Co. Der weiße Roero Arneis ist neben dem Gavi der zweite wichtige Weißwein des Piemonts.

Abbildung unverbindlich