

Barbera La Luna e i Falò 2023 - bis 13.12.26: 12,90 € statt 15,90 €

Feine Würze, Kirschnoten, Pflaume und Mandel, leichte Lakritz- und Vanilletöne, ein Hauch Schokolade, seidiges Tannin

Winzer: Vite Colte
Region: Piemont
Rebsorte: 100% Barbera
Farbe: rot
Ausbau: 12 Monate kleines Holzfass
Alkohol: 14.5 % vol
Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Zu kräftiger Pizza und Pasta, Osso Buco, Lammschulter, Rinderschmorbraten, gereiftem Käse

0.75 l – Bestellnummer 36123

Gambero: 3/3 Gläsern
Falstaff: 92 Punkte

Vite Colte
Piemont

Die Kooperative Vite Colte mit ihrem Präsidenten Piero Quadromolo ist eine Tochterfirma der 1980 gegründeten Genossenschaft Terre da Vino. Sie sitzt im Ort Barolo im Herzen der Langhe und produziert die klassischen Rebsortenweine der Region. Für Vite Colte bewirtschaften 180 Weinbauern 300 Hektar Weinberge. Daniele Eberle ist der agronomische Ansprechpartner, der die Winzer in allen Belangen der Rebpflege berät, vom Anlegen neuer Anlagen, über den Anschnitt, die Düngung, die Laubarbeiten bis zum richtigen Lesezeitpunkt. Einige haben mit seiner Hilfe damit begonnen, auf ökologische Landwirtschaft umzustellen. Bruno Cordero ist der verantwortliche Mann im Keller, der das Beste aus dem gelieferten Traubenmaterial herausholt. Einer der wichtigsten Weißweine im Portfolio ist der Gavi di Gavi Cà da Bosio. Das Anbaugebiet der DOCG Gavi umfasst 1.500 Hektar. Nur wenn der Wein aus dem Ort Gavi kommt, darf er sich Gavi di Gavi nennen.

Abbildung unverbindlich