

Barolo di Barolo DOCG Essenze 2017

Ein Barolo der Spitzenklasse, großartig strukturiert, balsamische Noten, Veilchen, Vanille, mundfüllend und lang

Winzer: Vite Colte
Region: Piemont
Rebsorte: 100% Nebbiolo
Farbe: rot
Ausbau: 24 Monate kleines Holzfass
Alkohol: 14.5 % vol
Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Zu Lamm, Kaninchen, Ossobuco und Schmorgerichten

0.75 l – Bestellnummer 36817

Gambero: 2,5/3 Gläsern

Vite Colte
Piemont

Die Kooperative Vite Colte 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