

Barolo Scanavino

Italien

Zusammen mit Frankreich und Spanien gehört Italien zu den „Großen Drei“ der Weinerzeuger weltweit. In jeder der 20 italienischen Provinzen von den Alpen bis Sizilien wird Weinbau betrieben. Das Klima und die geographische Beschaffenheit Italiens liefern ideale Bedingungen zur Erzeugung feiner Weine. Die Vielschichtigkeit der italienischen Küche spiegelt sich auch in den Weinen des Landes wider. Die Rebsorten variieren nicht nur zwischen den verschiedenen Anbaugebieten, sondern manchmal sogar von Weinberg zu Weinberg. Eine Besonderheit Italiens liegt darin, dass ein Drittel aller Rebstöcke bis heute in Mischkulturen mit Feldfrüchten und Obstbäumen stehen.

Das Trio von Brot, Oliven und Wein verkörpert auch in der Toskana die mediterrane Lebensart und ist aus dem Alltagsleben der italienischen Familien nicht weg zu denken.

Geographisch gesehen ist Venetien die vielfältigste italienische Weinbauregion. Im Westen erstreckt sie sich bis an den Gardasee, im Norden bis an die Alpen. Einerseits ist ein Drittel der Region von Gebirgszügen überdeckt, während die Region andererseits über eine zentrale Ebene mit einem breiten Küstenstreifen verfügt. So abwechslungsreich wie das Terroir der Region zeigt sich auch die breite Palette der Weinstile der Region Venetien.

Das Weinbaugebiet Valpolicella liegt in den lessinischen Hügeln, nordwestlich der Stadt Verona und östlich des Gardasees.

Vinifikation

Nach der Lese wird das Traubengut in der Kellerei entrappt und gemahlen. Bei einer 15-tägigen Maischestandzeit wird der frische Most unter Temperaturkontrolle in mittelgroßen Eichenbottichen vergoren. Dieser körperreiche Barolo erhält im Anschluss eine fast 3jährige Reifung im Eichenholzfass.

Winemaker's Notes

Von granatroter Farbe mit Topas-Reflexen präsentiert sich dieser italienische Rote im Glas. In der Nase lassen sich Düfte von eingelegten Früchten, Gewürzen, Vanille und süßlichem Tabak erkennen. Am Gaumen zeigt sich ein herber, voller, robuster, strengliniger aber samtig umspielter Geschmack. Die feinen, süßlichen Tannine besitzen eine gut bemessene und hervorragend eingebundene Präsenz. Der lang anhaltende Abgang wird von zarten Röstnoten und einem Hauch von Tabakaromen begleitet.

Empfehlung

Dieser Barolo ist ein perfekter Begleiter zu Schmorgerichten mit rotem Fleisch z.B. „Stracotto“ (Rinderschmorbraten) und Wild oder reifem Käse. Wir empfehlen Ihnen, den Wein zirka 2 Stunden vor Genuss zu dekantieren und bei einer Zimmertemperatur von 18-22°C zu servieren.

Weindaten

Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Anbaugebiet(e):	Barolo in der Region Piemont, Italien
Erntedatum:	Mitte bis Ende September
Barrique:	30 Monate in großen Eichenholzfässern
Totalsäure:	5,75 g/l
Restzucker:	4,10 g/l
Alkohol:	13% vol.

Allgemeine Verpackungsinformationen

Verpackung:	6 Flaschen pro Karton
Inhalt:	0,75 Liter

