



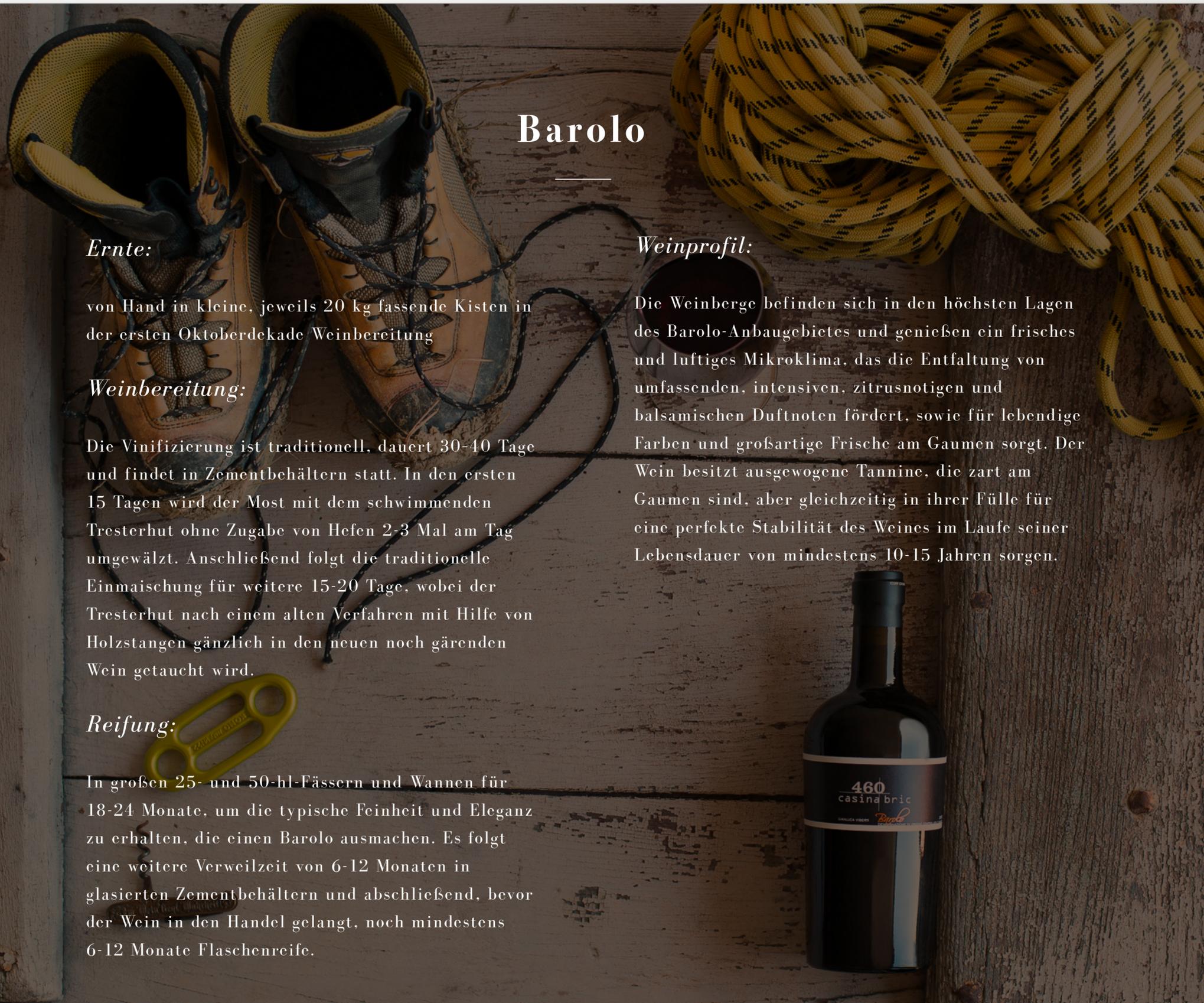
Barolo

Comune di Barolo

Der Patriarch. Jener, der mit Weisheit, Ehrfurcht und Stolz die Zeichen der Zeit in seinem Gesicht trägt: der Barolo Casina Bric.

Dieser Barolo ist Ausdruck von Tradition und Courage ohne bequeme Kompromisse. Das Ergebnis ist eine kluge Assemblage jener Weine, die in verschiedenen Weinbergen zwischen Barolo und La Morra erzeugt werden, eben dort, wo die Böden und die Lagen ihre Verbundenheit zueinander am besten zur Geltung bringen.

<i>Rebsorte:</i>	<i>Nebbiolo</i>
<i>Winzer und Önologe:</i>	<i>Gianluca Viberti</i>
<i>Bezeichnung:</i>	<i>Barolo DOCG</i>



Barolo

Ernte:

von Hand in kleine, jeweils 20 kg fassende Kisten in der ersten Oktoberdekade Weinbereitung

Weinbereitung:

Die Vinifizierung ist traditionell, dauert 30-40 Tage und findet in Zementbehältern statt. In den ersten 15 Tagen wird der Most mit dem schwimmenden Tresterhut ohne Zugabe von Hefen 2-3 Mal am Tag umgewälzt. Anschließend folgt die traditionelle Einmischung für weitere 15-20 Tage, wobei der Tresterhut nach einem alten Verfahren mit Hilfe von Holzstangen gänzlich in den neuen noch gärenden Wein getaucht wird.

Reifung:

In großen 25- und 50-hl-Fässern und Wannen für 18-24 Monate, um die typische Feinheit und Eleganz zu erhalten, die einen Barolo ausmachen. Es folgt eine weitere Verweilzeit von 6-12 Monaten in glasierten Zementbehältern und abschließend, bevor der Wein in den Handel gelangt, noch mindestens 6-12 Monate Flaschenreife.

Weinprofil:

Die Weinberge befinden sich in den höchsten Lagen des Barolo-Anbaugebietes und genießen ein frisches und luftiges Mikroklima, das die Entfaltung von umfassenden, intensiven, zitrusnotigen und balsamischen Duftnoten fördert, sowie für lebendige Farben und großartige Frische am Gaumen sorgt. Der Wein besitzt ausgewogene Tannine, die zart am Gaumen sind, aber gleichzeitig in ihrer Fülle für eine perfekte Stabilität des Weines im Laufe seiner Lebensdauer von mindestens 10-15 Jahren sorgen.

