



# Barolo

## Bricco delle Viole

*Mit einem Auge auf die Vergangenheit und einem zuversichtlichen Blick in die Zukunft vermögen es die Wurzeln, die so tief wie Falten in einem Gesicht sind, bei der Beschreibung jenes besonderen Weinbergs, jenes besonderen Mikrogebietes oder jener Mikrowelt, die von der Persönlichkeit lebt, ein zartes und stolzerfülltes Lächeln auf dem Gesicht des Winzers zu zaubern.*

Dies ist der Fall beim Barolo Bricco delle Viole, purer Ausdruck des Gebietes und der Weinberge, die sich in den höchsten Lagen der Gemeinde Barolo, zwischen 420 m und 480 m erheben.

*Rebsorte:* Nebbiolo  
*Winzer und Önologe:* Gianluca Viberti  
*Bezeichnung:* Barolo DOCG

## 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 teils in Holzwannen und teils 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 des Barolos zu erhalten, bis hin zu einer weiteren Verweilzeit von 6-12 Monaten in Zementbehältern. Bevor der Wein in den Handel gelangt, reift er noch mindestens 9-18 Monate auf der Flasche.

### *Weinprofil:*

Mächtig und komplex, lebendig und dynamisch. Ausgeprägte Tannine und kraftvoll am Gaumen, aber stets in Balance mit der großen Struktur des Weines. Die Duftnoten sind umfassend, intensiv, zitrusnotig und balsamisch. Der Wein hat eine lebendige Farbe von tiefrotem Rubin und offenbart eine extreme Frische am Gaumen. Der Barolo Bricco delle Viole wird seine Reife im Alter von 18 Jahren erreichen.