BARBARESCO



Barbaresco DOCG, Produttori del Barbaresco, Piemont, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2017
Notizen	Der Barbaresco hat eine tief rote Farbe; In der Nase komplex mit einer sanften Würze. Im Gaumen Aromen von Pflaumen, Veilchen, frisch gemähtem Heu und feinen Tannine.
Vinifikation	Gärung auf den Schalen im Stahltank bei 30°C während 30 Tagen. Ausbau: 24 Monate in grossen Holzfässern.
Traubensorten	100% Nebbiolo
Alkohol	14.5 %
Format	75 cl
Lagerbar	Min. 5 Jahr(e) ab 2021

PRODUTTORI DEL BARBARESCO
Die Gegend ist winzig, besteht sie doch nur aus drei Dörfern (Barbaresco, Neive und Treiso) mit insgesamt 500 ha Nebbiolo Trauben. Sie liegt im Nordwesten Italiens, in der Mitte zwischen dem Mittelmeer und Turin. Durch das Städtchen Alba ist sie von der Barolo-Gegend getrennt. Diese Weinbaugenossenschaft, 1958 gegründet, zählt heute 60 Mitglieder, die in Barbaresco über 100 ha Nebbiolo-Rebberge besitzen. Diese Kellerei wurde geschaffen, um die Existenzbasis der kleinen Weinbauern zu sichern und den Ruf des Weines und des Dorfes Barbaresco zu verbessern. Der Stolz auf die glorreiche Vergangenheit und die Hingabe der Männer, die sie geschaffen haben, haben den Produttori unter den grossen Produzenten der Gegend einen festen Platz gesichert. Die Produttori del Barbaresco bewirtschaften mehr als die Hälfte der hochklassigen Rebberge des DOCG Gebietes: 50 Familien, die Tag für Tag ihre eigenen Rebberge mit Hingabe und Geschick bearbeiten. Die Weinbaugenossenschaft produziert rund 550'000 Flaschen jährlich und handelt ausschliesslich mit Nebbiolo Trauben.

http://www.produttoridelbarbaresco.com