BARBARESCO MUNCAGOTA



Barbaresco DOCG, Produttori del Barbaresco, Piemont, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2016
Notizen	Ziegelrote Farbe. In der Nase präsente Noten von Lakritze, Holunder, schwarzen Beeren und Lebkuchen. Am Gaumen trocken, hochwertige saftige Tannine, würzig-frische Komponenten wie Eukalyptus und Pfefferminze. Vielschichtige und ausgewogene Struktur. Sehr langer Abgang.
Begleitend zu	Pilz Risotto, Wild, gereifte Käse
Vinifikation	Während 32 Tagen auf der Maische vergoren. Ausbau: 36 Mt. grosse Holzfässer und 12 Mt. in der Flasche Jahresproduktion: 16'666 Flaschen.
Traubensorten	100% Nebbiolo
Alkohol	15 %
Format	75 cl
Lagerbar	Min. 10 Jahr(e) ab 2022

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