



Barolo Dcog Sottocastello di Novello

ANBAUGEBIET: Der Weingarten in der Gemeinde Novello in dem renommierten Gebiet „Sottocastello di Novello“ liegt nach Süden/Südosten auf einer durchschnittlichen Höhe von 400 m ü.d.M. mit mittelschwerem, kalkhaltigem Boden, der ziemlich tief und gut drainiert ist. Die Stockdichte beträgt 4.500 Pflanzen/Ha, die in Spaliererziehung nach dem Guyot-System angelegt sind.

PFLANZJAHR: 1999 und 2002

WEINBEREITUNG: Als Rotwein mit Maischegärung mit täglichem Umpumpen; die Maischung wird mehrere Tage nach der alkoholischen Gärung verlängert, wobei der Tresterhut untergestoßen wird („Steccatura“ des Tresterhuts), damit die Extraktion gesteigert und die extrahierte Farbe stabilisiert wird. Nach dem Abstich und nach mehrfachem Umfüllen des Weins findet die malolaktische Gärung in Stahlfässern statt. Bis zum Jahresende folgt die Reifung in Eichenholzfässern, in denen er zwei Jahre lang bleibt. Dann wird er abgefüllt und ruht noch ein Jahr in der Flasche, bevor er in den Handel kommt.

SENSORISCHE ANALYSE: Farbe: intensives, glänzendes Rubinrot mit leichten orangefarbenen Reflexen, klarer, weicher Duft mit Zügen von Veilchen, Vanille, Zimt, mildem Tabak und Lakritz, voller Geschmack, sehr strukturiert, weich, leicht trocken mit anhaltendem Nachklang, angenehm und würzig. Dieser Wein zeigt mit seiner Struktur und dem hohen Polyphenolgehalt eine hervorragende Haltbarkeit und schenkt immer neue Geschmackseindrücke.



Azienda Agricola Le Ginestre

Strada Grinzane, 15

12060 Grinzane Cavour

Tel. +39.0173.262910

info@leginestre.com - www.leginestre.com