

BARBARESCO, SANTO STEFANO RISERVA DOCG

CHF 72.00 – CHF 89.00Preisspanne: CHF 72.00 bis CHF 89.00 inkl. MwSt.

Castello di Neive

Region: Piemont / Italien
Jahrgang: **2004 / 2009 / 2012 / 2013** (75 cl)
Kategorie: schwerer Rotwein
Alkohol: 14.5 - 15 % vol.
Flaschengrösse: 75 cl *(150 cl / 300 cl)*
Trauben: **Nebbiolo 100%**
Ausbau: grosses Holzfass

SKU: I011107.075
Kategorien: Italien, Piemonte - Piemont, Rotwein, Weine

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Degustation:
Intensives und brillantes granatrot, mit zunehmendem Alter orange Reflexe. In der Nase komplex, intensiv und ausgeprägt, reife Beerenaromen gehen in ein Bouquet von Tabak, getrockneten Blüten (Rosen, Veilchen), Gewürzen und Kakao über, immer präsent eine leichte Menthol und balsamische Note, typisch für die Lage St. Stefano. Im Gaumen elegant und geschmeidig, entfaltet sich mit feinkörnigem Tannin, viel Süsse und Schmelz, sehr lange, kompakte Eleganz, im Finale fest und stoffig.

Passend zu: dunklem, geschmorten Fleisch, Wild, Lamm, Gegrilltem, Braten und reifem, rezentem Käse

Serviertemperatur: 18 - 19°C
Lagerfähigkeit: 10 – 15 Jahre, aber auch mehr bei guter Lagerung
Jährliche Produktion: 7'000 - 15'000 Flaschen, nur in den besten Jahren

Weinberg / Reben:
Name: Santo Stefano (6.69 Ha)
Ausrichtung: Süd, Süd – West
Bodenbeschaffenheit: Kalkmergel
Traubenlese: Anfang Oktober, manuell in kleine, feste Kisten
Produktion/Hektare: Erlaubte Höchstmenge: 8 T/Ha; Effektive Produktion nach Ausdünnung: 5 T/Ha
Alter der Reben: 30 – 40 Jahre / Haltungssystem: Guyot

Fermentation:
Traditionell, mit automatischen Systemen zur Umwälzung der Maische
Mazerationsdauer: 10 – 12 Tage
Fermentationstemperatur: bis max. 30°C
Fermentationsdauer: 10 – 12 Tage
Malolaktische Gärung: am Ende der alkoholischen Gärung, in Fässern aus französischer Eiche bei einer konstanten Temperatur von 18°C

Ausbau: Reifung in Eichenholzfässern von ca. 35 hl Inhalt (mind. 36 Monate), anschliessend in der Flasche (mind. 12 Monate)

Technische Daten:
Säure Total: 5.8 – 6 g/l
pH-Wert: 3.4 – 3.5