BARBARESCO, SANTO STEFANO DOCG

CHF 55.00 – CHF 71.00 inkl. MwSt.

Castello di Neive

Region: Piemont / Italien
Jahrgang: **2007 / 2009 /2010 / 2011 / 2012 / 2014 / 2017** (75 cl)
Kategorie: schwerer Rotwein
Alkohol: 14.0 - 14.5 % vol.
Flaschengrösse: 75 cl / 150 cl
Trauben: **Nebbiolo 100%**
Ausbau: grosses Holzfass

SKU: I010109.075
Kategorien: Italien, Piemonte, Rotwein, Weine

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Degustation:
Intensives und brillantes Granatrot, mit zunehmendem Alter orange Reflexe. In der Nase sehr elegant, komplex und intensiv. Die verschiedenen Aromen harmonieren perfekt mit der frischen balsamischen Note, die typisch für den Weinberg St. Stefano sind. Ein Hauch von getrockneten Blüten (Rosen, Veilchen), Gewürzen und Kakao runden das Bouquet ab. Im Gaumen elegant und geschmeidig, weiche Tannine, Süsse und Schmelz, kompakte Eleganz, im Finale lang, 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: 15’000 - 20'000 Flaschen

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 während 24 Monaten & anschliessend in der Flasche während mind. 12 Monaten

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