



ALBAROSSA, PIEMONTE ROSSO DOC

CHF 31.80 - CHF 81.00 Preisspanne: CHF 31.80 bis CHF 81.00 inkl. MwSt.

Castello di Neive

Region: Piemont / Italien
Jahrgang: **2016** (75 cl)
Kategorie: schwerer Rotwein
Alkohol: 15 - 15.5 % vol.
Flaschengrösse: 75 cl / 150 cl (300 cl)
Trauben: **Albarossa 100%**
Ausbau: Barrique



SKU: I011308.075

Kategorien: [Italien](#), [Piemonte - Piemont](#), [Rotwein](#), [Weine](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Die Albarossa-Traube wurde 1938 von Professor Giovanni Dalmasso aus Barbera und Nebbiolo di Dronero (später als Chatus-Traube identifiziert) gekreuzt. Er wollte damit die Eleganz des Nebbiolo mit der Frische der Barbera vereinen. Nach eingehenden Studien wurde die Traube 2001 in die Liste für den Anbau für das Piemont geeigneter Rebsorten aufgenommen. Der sortenreine Wein hat viele Nebbiolo-Aromen wie Veilchen und Rose, die für den Nebbiolo typischen Teernoten fehlen jedoch. Im Gaumen hat der Albarossa mehr mit Barbera gemeinsam, so findet man viele rote Fruchtcharaktere und getrocknete, manchmal würzige Kräuternoten. Die Rebe wird zu Unrecht selten angebaut, liefern die Trauben bei richtiger Kelterung und Ausbau (meist im Eichenfass) doch ausdrucksstarke, kräftige und vollmundige Weine mit viel Charakter.

Degustation:

Intensives Rubinrot, gepaart mit reinen, violetten Reflexen. In der Nase intensiv fruchtig, mit balsamischen und etherischen Noten. Im Gaumen unheimlich komplex, intensiv und vielschichtig. Sehr fruchtig, mit Noten nach dunklen Kirschen und Waldbeeren, Gewürzen (Pfeffer, Süssholz) und Kakao. Im Abgang unendlich lang und samtig. Ein wunderbar harmonischer Wein.

Passend zu: geschmortem roten Fleisch & Braten (Rind, Wild, Lamm, Schaf), rezentem Käse

Serviertemperatur: 18 - 19°C

Weinberg / Reben:

Name: Marcorino (0.58 Ha), Ausrichtung: Süd
Bodenbeschaffenheit: Kalkmergel
Traubenlese: Ende September, manuell in kleine, feste Kisten
Produktion/Hektare: Erlaubte Höchstmenge: 11T/Ha; Effektive Produktion nach Ausdünnung: 6 T/Ha
Alter der Reben / Haltungssystem: 10 Jahre / Guyot

Fermentation / Ausbau:

Traditionelle Rotweinferrmentation bei max. 30°C während 14 Tagen, automatische Systeme zur Umwälzung der Maische bei einer Mazerationdauer auf den Schalen von 5 Tagen. Im Anschluss an die alkoholische erfolgt die malolaktische Gärung in Barriques aus französischer Eiche. Diese werden auch für den Ausbau während 12 Monaten genutzt. Danach mindestens 6 Monate in der Flasche.

Technische Daten:

Restzucker: 3 g/l
Säure Total: 6 - 6.2 g/l
pH-Wert: 3.4 - 3.5