



2016 Barolo Bricco San Pietro DOCG - Monti

EB96

schwarze und rote Früchten, süße Noten von Kirsche Brombeere und Heidelbeere. mit einer dichten und präzisen Tanninstruktur.

Anbauflächen: Bricco San Pietro, Monforte, 380 Meter über dem Meeresspiegel, Westlage Boden: kalkhaltig-sandig, mit einem guten Anteil an Lehm (20%)
Hektarertrag: 60 Doppelzentner
Ernte: von Hand, mit Traubenselektion im Weinberg und im Keller
Weinbereitung: Mazeration vor der Gärung bei 15 °C für 48 Stunden. Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von 27 °C und Mazeration über 10 Tage mit zweimaligem Umpumpen pro Tag. Malolaktische Gärung in Edelstahlbehältern
Ausbau: 50% neue Fässer aus französischer Eiche, 50% Barriques der 1. und 2. Passage aus ne-grain französischer Eiche

für einen Zeitraum von 36 Monaten
Aromen gut zentriert auf schwarzen und roten Früchten, süße Noten von Kirsche und mehr angespannt Noten von Brombeere und Heidelbeere. Frischer und trockener Mund, mit einer dichten und präzisen Tanninstruktur.

Struktur. Komponiert und überhaupt nicht präventiös, ein wichtiger Wein, der mit einem seltenen Leckerbissen daherkommt, ohne zu versagen. Vögel, eine schöne Drossel oder ein gutes Rebhuhn, Niederwild oder eine überbackene Entenbrust.

Übersetzt mit www.DeepL.com/Translator (kostenlose Version)



Monti, Pier Paolo

Pier Paolo Monti hat mit seinen ersten Jahrgängen gleich einen fulminanten Start in die Weinwelt hingelegt. Als ehemaliger Baumeister scheint er eine Vorliebe für solide Sachen zu haben, aber auch für ebenso kraftvolle wie elegante Konstruktionen. Dies bezieht sich sowohl auf seine geschmackvoll renovierten Betriebsgebäude als auch auf seine hochkarätigen Weine. Die jüngste Kreation von Monti ist ein Barolo aus der Lage Bussia, ganz im persönlichen Stil des Baumeisters: mächtig und trotzdem gut proportioniert. Der Barriques-gereifte Barbera zeigt wieder sein kirschenschwarzes Kleid und verrät damit schon visuell seine athletischen Eigenschaften. Die Nase ist unerhört üppig, dominiert von hochreifen Fruchtaromen, exotischer Würze und feinem Rauch. Ebenso der Dossi Rossi, eine eindruckliche Assemblage aus Cabernet Sauvignon und Nebbiolo: hoch konzentriert, opulent mit kräftiger Struktur. Als Gegensatz zu diesen Kraftprotzen steht mit lieblichen Aromen bezaubernd L'Aura: feinblumige Noten prägen diese Mariage aus Chardonnay und Riesling Renano.

ITALIEN

Piemont

Die Region Piemont, liegt im Nordwesten Italiens „am Fuße der Berge“ - die wörtliche Übersetzung von Piemont - und verfügt über 55.000 Hektar Rebfläche, auf der 3,3 Millionen Hektoliter Wein erzeugt werden. Piemont gliedert sich in drei verschiedene, landschaftlich gut unterscheidbare Teile, die verschiedene Voraussetzungen für den Weinanbau bieten: Die Alpenregion im Norden, die Po-Ebene sowie das Hügelland im Südosten, wo die meisten Weinanbaugebiete Piemonts liegen.

Langhe - die Heimat des Barolo und Barbaresco, den beiden großen Weinen Italiens. Sie werden aus der Nebbiolo-Traube gewonnen, sind über Jahrzehnte haltbar und gelten als körperreich und charaktervoll. Zentrum von der Region Langhe ist die Stadt Alba, die neben dem Wein vor allem durch die weißen Trüffel berühmt geworden ist.

3 Rotweinsorten aus dem Weinanbaugebiet Piemont sind weltweit bekannt und werden von Weinkennern seit vielen Jahrzehnten geschätzt: Barolo, Barbera und Barbaresco. Der Barolo wurde bereits in der Mitte des 19. Jahrhunderts als "Wein der Könige" berühmt und erfuhr in den 1980er Jahren einen erneuten Aufschwung. Die namensgebende Gemeinde Barolo liegt in den Langhe-Bergen, südlich der Stadt Alba.

- Der Barbaresco wird ebenfalls sortenrein aus der Nebbiolorebe gewonnen und gilt als der "kleine Bruder" des Barolo.

- Auch die Rebsorte Barbera ist sehr typisch für Piemont und bringt sehr hochwertige, kräftige, tief-rubinrote Weine hervor, die allerdings einen eher geringen Tanningehalt haben. Barbera d'Alba sowie Barbera d'Asti sind die berühmtesten Vertreter des Barbera.