



Barolo DOCG“Bricco Pernice”

Die Tradition von Elvio Cogno

Anbaufläche: 2 Hektar

Rebsorte: Nebbiolo der Untersorte Lampia

Bepflanzungsdichte: 5000 Reben pro Hektar

Erziehungssystem: am Spalier, mit Guyot-Schnitt

Höhenlage: 320 m ü.d.M.

Lesezeit: Oktober

Weinbereitung: in Edelstahl bei kontrollierten Temperaturen, mit automatischer Umwälzung; nach der Gärung 30 Tage Mazeration mit untergetauchtem Tresterhut

Ausbau: 30 Monate in großen 25-30-hl-Eichenfässern aus Slawonien

Verweilzeit auf den Hefen: 90 Tage

Flaschenreife: 18 Monate

Sensory profile

Von rubinroter Farbe, die zu Granatrot neigt. In der Nase spürt man kräftige Noten von Veilchen, die von einer Spur „nasser Erde“ begleitet werden, mit Komponenten von reifen, roten Früchten und zart angedeuteten Gewürzen. Am Gaumen zeigt er sich harmonisch und sehr strukturiert mit ausgeprägten, aber feinen und milden Tanninen.

Die elegante und einnehmende Note kennzeichnet diesen Wein bereits in seiner Jugend. Dennoch lassen diese Eigenschaften, und besonders auch die Komplexität, Raum für weitere Entwicklungen, wie es sich für die großen Weine gebührt.

Serviertemperatur: 19 °C

Notes

Der Bricco Pernice, der diesen Barolo hervorbringt, verdankt seinen Namen den Rebhühnern, die in der Brutzeit hier ihre Nester bauen. Dieser Barolo ist das jüngste Produkt des Hauses Cogno: Das Ergebnis einer jahrelangen und mühsamen Arbeit, die einen Wunsch wahr werden ließ. Elvio stellte sich bereits dieses Projekt vor, und heute ist es Valter gelungen, es umzusetzen: Ein Wein aus einem wunderbaren Weinberg im ältesten Teil des Crus Ravera, mit höchster Berufung für den Barolo und mit einem außergewöhnlichen Mikroklima. Mit dem Barolo Bricco Pernice wird die Geschichte von Elvio Cogno, die damals in La Morra begann, fortgesetzt. Er gehört zu der Auslese „Riserva di Elio“ als höchster Ausdruck aller technischen und praktischen Lehren des großen „Meisters“ Elio Cogno. Die herausragende Eigenschaft des Barolo Bricco Pernice liegt in der einhüllenden Geschmeidigkeit, die gleichzeitig die ganze Kraft und überzeugende Eleganz des Bricco Ravera hervorzukehren vermag. Die grafische Gestaltung des Etiketts zeigt die künstlerische Entwicklung der Enkelin Elena, die heute diesen Wein präsentiert, genau wie damals, als sie im Alter von drei Jahren bereits das Etikett des ihr gewidmeten Barolo Vigna Elena zeichnete.