



Barolo DOCG “Cascina Nuova”

Anbaufläche: 1,5 Hektar

Rebsorte: 100% Nebbiolo für Barolo

Bepflanzungsdichte: 4000 Reben pro Hektar

Erziehungssystem: am Spalier, mit Guyot-Schnitt

Höhenlage: 380 m ü.d.M.

Lesezeit: Oktober

Weinbereitung: in Edelstahl mit Temperaturkontrolle und automatischer Umwälzung

Ausbau: 24 Monate in großen Eichenfässern aus Slawonien

Verweilzeit auf den Hefen: 60 Tage

Flaschenreife: 6 Monate

Sensorisches Profil

Dieser Wein, der entstand, um dem großen Interesse der Verbraucher nach einem unmittelbaren Barolo nachzukommen, präsentiert sich in einer lebendigen, granatroten Farbe, die zu Orange neigt. Angenehm und unmittelbar offenbaren sich Noten von Blumen und delikaten Gewürzen. Am Gaumen zeigt er sich angenehm, rund, mit einem ausgewogenen und eleganten Geschmack. Der Abgang ist sehr harmonisch, mit einer aromatischen Länge, die mineralische Noten zum Ausdruck bringt.

Empfehlungen: Servieren Sie diesen Wein zu kräftigen Fleischgerichten wie Schmorbraten und Wild, sowie zu reifen Käsesorten, aber auch –und warum auch nicht?– zu allen Gerichten einer Mahlzeit.

Serviertemperatur: 19°C.

Anmerkungen

Der Barolo Cascina Nuova soll zeigen, dass man auch aus den jüngsten Weinbergen einen ausgezeichneten Barolo gewinnen kann, der zwar einfacher zu verstehen ist und sich unmittelbarer darbietet, aber von großer Anziehungskraft ist. Man könnte ihn als didaktischen Barolo bezeichnen: für einen breiteren Verbraucherkreis, der sich anfangs mit Bedacht dem Barolo nähern möchte, um dann zu den komplexeren Weinen zu gelangen; kurzum als Ausgangspunkt für eine Barolo-Erfahrung. Das bedeutet auch ein ausgezeichnetes Qualitäts-/Preisverhältnis. Wie in der Geschichte der großen Weine und ganz im Zeichen der Tradition der Langa präsentieren Valter und Nadia diesen Barolo als Assemblage einer Auslese aus den besten Lagen, die in sich die Qualität jedes einzelnen Weinbergs birgt. Es ist ein Wein, der den Charakter eines exzellenten Territoriums bestens zum Ausdruck bringt.