



Langhe Nebbiolo DOC “Montegrilli”

Für meinen Großvater Eugenio. Sein Weinberg.

Anbaufläche: 1 Hektar

Rebsorte: Nebbiolo

Bepflanzungsdichte: 4000 Reben pro Hektar

Erziehungssystem: am Spalier, mit Guyot-Schnitt

Höhenlage: 250 m ü.d.M.

Lesezeit: Ende September – Anfang Oktober

Weinbereitung: in Edelstahl mit Temperaturkontrolle und automatischer Umwälzung

Ausbau: 8 Monate in Edelstahl

Verweilzeit auf den Hefen: 60 Tage

Flaschenreife: 6 Monate

Sensorisches Profil

Die Farbe ist kräftig Rubinrot mit nur zart angedeuteten orangefarbenen Tränen. Der harmonische und ausgewogene Duft offenbart ein schönes Zusammenspiel von blumigen, fruchtigen und zartwürzigen Komponenten, mit einem Finale von Rosen, Veilchen und Vanille. Am Gaumen ist dieser Wein frisch, lebendig und manifestiert eine schöne Harmonie zwischen den Komponenten Säure, Tannin und Alkohol. Der Geschmack ist geschmeidig, elegant und körpervoll, mit einem sehr langen Abgang, und erinnert an frisch mazerierte rote Beeren, sowie an Himbeeren und Johannisbeeren.

Empfehlungen: Dieser Wein begleitet sehr gut Braten und reife und harte Käse.

Serviertemperatur: 17°C.

Anmerkungen

Der Nebbiolo ist seit jeher eine der faszinierendsten Rebsorten der Langa, die es vermag, denjenigen, die sie mit Respekt anbauen und vinifizieren, stets neue Facetten und Emotionen zu bescheren. Dies dank des starken Einflusses, den das Territorium, in dem diese großartige Rebsorte wächst, ausübt. Der Montegrilli wächst bereits im Weinberg mit dem Ziel heran, ein reiner und unmittelbarer Wein zu werden, der in der Lage ist, die wahre Persönlichkeit der Rebsorte Nebbiolo zu offenbaren. Daher die Entscheidung, einen Wein ohne Holzausbau zu erzeugen, um ihn ganz klar vom Barolo zu unterscheiden und um ein Produkt zu schaffen, das unmittelbar und sofort trinkreif ist.