Roberto Voerzio

Barolo del Comune di La Morra 2020 mit bis zu 96/100 Punkten

Angebotsdetails

Von Qombucha



BAROLO DEL COMUNE DI LA MORRA 2020

In der Nase entfalten sich zunächst Eindrücke von Sauerkirsche und eingemachten Himbeeren, zu denen sich rasch Wildrose, Orangenschale und ein Hauch von Süssholz gesellen. Nach dem Belüften entfalten sich dann Ausbaunoten von hellem Tabak, Zedernholz und nassem Schiefergestein, die typisch für den auf den Mergeln von La Morra angebauten Nebbiolo sind. Am Gaumen ist der Auftakt geschmeidig und saftig, getragen von einer lebhaften Säure, die dem Gesamtbild Spannkraft verleiht, ohne dabei die Tannine zu verhärten, die durch den Ausbau in grossen Fässern und kleinen Barriques bereits geschmeidig sind. Die Fülle bleibt zurückhaltend, die Textur seidig – ein Wein, bei dem die Bekömmlichkeit im Vordergrund steht und nicht die rohe Kraft. Der lange, leicht mineralische Abgang klingt mit Akzenten von weissem Pfeffer und Koriander aus und lässt trotz seiner Rolle als Einstiegswein in das Sortiment des Weinguts ein gutes Reifepotential erahnen.

Farbe

Rot

Land

Italien

Region

Piemont

Appellation

Barolo DOCG

Anbaumethode

Ohne Chemikalien: keine synthetischen Dünger, Herbizide oder Fungizide in den Rebbergen

Rebsorten

Nebbiolo 100%

Terroir

Assemblage aus den Lagen Cerequio, La Serra, Fossati und Case Nere

Weinbereitung

Traditionell 20 Tage Mazeration bei 30°C

2 Mal pro Tag Remontage

Überwinterung und biologischer Säureabbau in Tanks

Abfüllung im Februar

Ausbau

24 Monate

50% Barriques (30% Neuholz)

50% grosse Holzfässer

Abfüllung nach alter Tradition während des Vollmonds im August

6 Monate Flaschenreife

Lagerfähigkeit

Jetzt bis 2045+

Servicetemperatur

18 - 20 °C

Bei diesem noch jungen Jahrgang werden 2 Stunden karaffieren vor dem Genuss empfohlen

Alkoholgehalt

14% vol

Verfügbare Grössen

75cl

Verschluss

Kork

Verpackung

Karton

Passt zu

Agnolotti del Plin mit brauner Butter und Salbei, Späne vom weissen Trüffel aus Alba · Brasato al Barolo, in Barolo-Wein geschmorter Rindsbacken mit gerösteter Polenta · Rehragout mit Maronen und Wacholderbeeren