

Barolo D.O.C.G.

10 anni riserva Castelletto

“Vigna Madonna Assunta la Villa”[®]



Bezeichnung: Barolo Riserva D.O.C.G.

Jahrgangswein: Ja

Herkunftsgebiet: Ortsteil Castelletto, Vigna Madonna Assunta La Villa, Monforte d'Alba (CN)

Erster Jahrgang in der Firmengeschichte: 1999

Anbau: nachhaltige Landwirtschaft, unter Reduzierung von Fungiziden

Anbausystem und Bepflanzungsdichte: Guyot 4000 Weinreben pro Hektar

Hektarertrag: 45-50 q

Rebsorten: 100% Nebbiolo

Weinherstellung: Erste Gärung mit Extraktion der Anthocyane im Kontakt zu den Schalen.

Weinausbau: etwa 30 Monate Weinalterung in Holz. Nach der Flaschenabfüllung, etwa 60 - 72 Monate zusätzliche Verfeinerung in Glas.

Lagerfähigkeit: mehr als 30 Jahren

Flaschenformate: 0,75 L / 1,5 L / 3 L

Sichtprüfung: Im Glas präsentiert sich der Wein mit einer dichten, lebendigen und gesunden Farbe. Der Farbton ist granatrot, tendiert jedoch zu einem orangefarbenen Schimmer.

Olfaktorische Analyse: In der Nase zeigt sich der Wein mit einem fleischigen und umhüllenden Profil, dominiert von reifer und fleischiger Frucht – deutlich erkennbar sind reife Kirsche und Pflaume. Anschließend entfaltet sich ein Duft nach Unterholz, mit ausgeprägten erdigen Nuancen und einer klaren Pilznote, die an getrocknete Pilze und ein fein eingebundenes Umami erinnert. Elegante Aromen von Petrichor treten hervor – der typische Duft des Waldes nach dem Regen: ein feuchtes, frisches und mineralisches Bouquet, das Tiefe und Komplexität verleiht. Im Abgang offenbart der Wein feine Noten von Zigarrenkiste und edlem Tabak – zart, aber anhaltend – die sich harmonisch mit den Pilznoten verbinden. Ein Hauch von ausgegangener Pfeife und getrockneten Kräutern bereichert den Wein zusätzlich, während am Ende eine dezente balsamische Note erscheint.

Geschmacksprüfung: Am Gaumen zeigt sich der Wein voll und reichhaltig, mit einem umhüllenden Schluck, der sofort die imposante Struktur offenbart. Die Säure ist noch deutlich präsent – ein Zeichen für die Frische, die die Verkostung stützt und belebt, auch in einem Kontext extremer Weichheit und Sämigkeit. Der Wein ist langanhaltend, ausgewogen und harmonisch, mit einem langen, befriedigenden Abgang, in dem elegante Noten von Schokolade und Kakao hervortreten und sich harmonisch in das geschmackliche Gesamtbild einfügen. Die Tannine sind perfekt gereift, ohne jede Spur von Bitterkeit: sie sind sanft, schmeichelnd und niemals adstringierend, was das Gefühl von Ausgewogenheit und Genuss im Mund unterstützt. Die Speichelbildung ist ausgeprägt und reichlich vorhandenes handelt sich um einen gereiften Wein, der jedoch eine außergewöhnliche Fähigkeit zeigt, seine Qualität und Trinkfreude über Jahrzehnte hinweg zu bewahren – ein Beweis seiner Größe.

Die oben wiedergegebenen Daten sind das Ergebnis eines Durchschnitts von mehreren Jahrgängen, das je nach Jahrgang variieren kann.

Podere Rocche dei Manzoni

Località Manzoni Soprani, 3 - 12065 Monforte d'Alba (CN) - Tel. +39 0173 78421
info@rocchedeimanzoni.it