

Barolo D.O.C.G.

Perno

“Vigna Cappella di S. Stefano” ®



Bezeichnung: Barolo D.O.C.G.

Jahrgangswein: Ja

Herkunftsgebiet: Ortsteil Perno, Vigna Cappella S.Stefano, Monforte d'Alba (CN)

Erster Jahrgang in der Firmengeschichte: 1993

Anbau: nachhaltige Landwirtschaft, unter Reduzierung von Fungiziden

Anbausystem und Bepflanzungsdichte: Guyot 4000

Weinreben pro Hektar Hektarertrag: 45-50 q

Rebsorten: 100% Nebbiolo

Weinherstellung: Gärung im Kontakt zu den Schalen bei kontrollierter Temperatur.

Weinausbau: etwa 30 Monate Weinalterung in Holz. Nach der Flaschenabfüllung, etwa 12 Monate zusätzliche Verfeinerung in Glas.

Lagerfähigkeit: mehr als 30 Jahren

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

Sichtprüfung: Der Wein erscheint in einer lebendigen, gesunden Farbe mit großer Transparenz. Im Glas reicht die Farbtonpalette von Karminrot bis zu einem granatroten, fast ziegelartigen Schimmer – ähnlich dem warmen, erdigen Farbton alter Hohlziegel. Die Tränen, die sich im Glas abzeichnen, zeugen von einer hohen Fließfähigkeit.

Olfaktorische Analyse: In der Nase besticht der Wein durch eine feine und zurückhaltende Eleganz – ein authentischer Ausdruck des Nebbiolo in seiner edelsten und harmonischsten Form. Der Duft wirkt wie ein perfektes sensorisches Mosaik, in dem sich Frucht, Blüte, Gewürz und Balsamisches ganz natürlich und präzise ineinanderfügen. Die würzigen Noten treten in ihrer besten qualitativen Ausprägung hervor und gehen Hand in Hand mit floralen und fruchtigen Aromen. Ein Hauch von Vanille, niemals aufdringlich, verleiht dem Wein Rundheit und Weichheit.

Geschmacksprüfung: Am Gaumen zeigt sich der Wein mit tadellosem Gleichgewicht: die Weichheit und Samtigkeit der Tanninstruktur verschmelzen perfekt mit einer zarten Frische. Der Speichelfluss ist reichlich, anhaltend und geschmeidig – ein Zeichen für eine gut integrierte Salzigkeit. Das Tannin fügt sich ganz natürlich in die übrigen Komponenten ein und trägt zu einem harmonischen und stimmigen Mundgefühl bei, in dem nichts dominiert, sondern alles zu einem Eindruck von Rundheit und Eleganz beiträgt. Der Alkohol ist perfekt eingebunden – umhüllend, ohne zu brennen.

Die Persistenz ist nahezu unendlich: der Abgang ist lang und raffiniert, geprägt von getrockneter und balsamischer Kräuter Noten, bereichert durch eine feine, gut dosierte Würze, die den Nachhall des Weins weit über den Schluck hinaus verlängert. Ein Barolo von großer Finesse, der Kraft und Eleganz, Struktur und Trinkfreude vereint.

Die oben wiedergegebenen Daten sind das Ergebnis einen Durchschnitt 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