

Barolo D.O.C.G.

Bricco San Pietro “Vigna d'la Roul”[®]



Bezeichnung: Barolo D.O.C.G.

Jahgangswein: Ja

Herkunftsgebiet: Ortsteil Loc. Manzoni Soprani, Bricco San Pietro, Vigna d'la Roul, Monforte d'Alba (CN)

Erster Jahrgang in der Firmengeschichte: 1974

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 laschenabfüllung, etwa 12 Monate zusätzliche Verfeinerung in Glas.

Lagerfähigkeit: mehr als 30 Jahren

Flaschenformate: 0,75 L / 1,5 L

Sichtprüfung: Die Farbe ist ein tiefes Rubinrot, das in Richtung Granat tendiert, mit einer Transparenz, die die Pracht seiner Dichte und die Tiefe des Tons betont. Die Oberfläche des Weins zeigt perfekte Tränen und Bogen, als wären sie präzise gezeichnet, ein Zeichen für einen Wein mit großem Körper. Die Farbbalance ist makellos, was dem Wein eine Lebendigkeit verleiht, die sofort die Aufmerksamkeit auf sich zieht.

Olfaktorische Analyse: In der Nase zeigt er sich reich und komplex, mit einem Zusammenspiel von fruchtigen und floralen Noten.

Die Frucht, obwohl vorhanden, vermischt sich mit zarten Blumennoten, die an Veilchenbonbons erinnern, was ein Gefühl von Eleganz erzeugt.

Das olfaktorische Profil ist ernst, straff und vertikal, mit einem würzigen Akzent, der sich perfekt mit einer erdigen Note und Waldduft vermischt, typisch für die großen Barolo-Weine, die die Tiefe des Terroirs offenbaren.

Geschmacksprüfung: Im Mund ist er voll und von großer Struktur, mit auffälligen, aber niemals übertriebenen Tanninen, die nie adstringierend oder pelzig wirken. Die Frische ist bemerkenswert und trägt dazu bei, eine Vertikalität zu bewahren, die seine Eleganz unterstreicht.

Er drückt sich nicht aufdringlich aus, sondern eher zurückhaltend, fast reserviert, als ob er nur einen Teil seines Potenzials offenbart.

Die Persistenz ist lang, was darauf hinweist, dass dieser Wein, wenn er gut aufbewahrt wird, eine außergewöhnliche Zukunft haben wird.

Der Einsatz von Holz ist perfekt, nie aufdringlich, aber gut integriert, sodass alle Komponenten perfekt ausbalanciert bleiben.

Er zeichnet sich durch seine Typizität aus, leicht erkennbar als Symbol des Herkunftsgebiets, ein Wein, der seine Geschichte mit großer Schlichtheit und Intensität erzählt.

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