

## Barbaresco «Masseria» DOCG, Vietti

2014



Die Trauben für den Masseria stamme aus verschiedenen Cru-Lagen im Barbaresco. Sie werden von Hand gelesen und einzeln- pro Lage und Parzelle- vinifiziert und ausgebaut. Nach einer kurzen Kaltmazeration wird der Most vergoren, danach folgt die postfermentäre Mazeration, was durchschnittlich insgesamt 21 Tage Maischekontakt bedeutet. Der Ausbau erfolgt dann für rund 30 Monate in grossen Holzfässern. Der Wein wird vor der Abfüllung weder geschönt noch gefiltert.

Reife Kirschen, rote Beeren, Rosenblätter und Gewürze in der Nase. Elegant am Gaumen mit cremiger Textur. Spürbarer, feinwürziger Gerbstoff ist reif und gut eingebunden. Langer Abgang mit viel Frische und Finesse. Passt zu rotem Fleisch, Wild, Schmorgerichten und reifem, kräftigen Käse (sogar Gorgonzola).

Kategorie:	Rotwein
Inhalt:	75 cl
Artikelnummer:	7010214
Produzent:	Vietti
Region:	Italien - Piemonte
Jahrgang:	2014
Lagerfähigkeit:	bis 2040
Trinktemperatur:	16° - 18° Grad
Rebsorte:	Nebbiolo
Alkoholgehalt:	13.5%
Auszeichnung:	Antonio Galloni : 94/100 Punkte Robert Parker : 93/100 Punkte

