



# GIOVANNI ROSSO

---

---

## BAROLO DOCG Serralunga

---

---

<b>Erzeuger:</b>	<b>Weingut Giovanni Rosso</b>
<b>Herkunft:</b>	Piemont DOCG-Anbaugebiet Barolo Gemeinde Serralunga d'Alba
<b>Rebsorten:</b>	100% Nebbiolo



**Ausbau/Reife:** Ausschließlich manuelle Ernte. Vinifikation in Zementtanks mit wilden Hefen. Gärung für 25 - 28 Tage mit Umwälzung, Delestages, mehrmaliges tägliches Untertauchen des Tresterhuts. Die Reifung erfolgt in großen 25hl-Fontainebleu-Eichenfässern für 36 Monate. Der Wein wird ohne Filtration abgefüllt.

**Eigenschaften:** Konzentriertes, leuchtendes Granatrot. Klassische Serralunga-Aromen von Veilchen und Rosen sowie schwarzen Früchten und Noten von Kaffee und Lakritze. Gibt den klassischen Geschmack von Serralunga wieder: Waldfruchtroma, erdige Anklänge, ein seidiges Mundgefühl und zarte Tannine, in Kombination mit einem langen Finale.

**ideal zu:** Fleischgerichten, Hartkäse

**Besonderheiten:** Bei der Herstellung der Weine wird auf den Ausbau im Barrique und eine Abfüllung mit Filtration verzichtet, damit möglichst unverfälscht das in die Flasche kommt, was der Weinberg hat entstehen lassen. Damit soll der Wein ein perfektes Abbild seines Terroirs sein.