



GIOVANNI ROSSO

BAROLO DOCG CERRETTA



Erzeuger: Weingut Giovanni Rosso

Herkunft: Piemont
DOCG-Anbaugebiet Barolo
Gemeinde Serralunga d'Alba
Einzellage Cerretta

Rebsorten: 100% Nebbiolo

Ausbau/Reife: Ausschließlich manuelle Ernte. Vinifikation in Zementtanks mit wilden Hefen. Gärung über 30 - 35 Tage mit Umwälzung, "Delestages" und mehrmaligem täglichem Untertauchen des Tresterhuts. Die Reifung erfolgt in großen 25hl Fontainebleu-Eichenfässern für 36 Monate. Der Wein wird ohne Filtration abgefüllt.

Eigenschaften: Konzentriertes, leuchtendes Granatrot. Vielschichtiger Duft von Veilchen, Rosen und Kirschen mit Kaffeenoten. Am Gaumen zeigen sich die typischen Serralunga-Charakteristiken: körperreich mit seidigen Tanninen, Komplexität und Frische. Leuchtend rote Früchte in Kombination mit salzigen und erdigen Noten. Gute Struktur und ein langes Finale.

ideal zu: Eintöpfen, rotem Fleisch, Wildbret wie Wildschwein

Pressenotizen:

Gambero Rosso:	2 rote Gläser für Jahrgang 2009 2 Gläser für Jahrgang 2008
Robert Parker:	93 Punkte für Jahrgang 2009 und 2007
Antonio Galloni	92 Punkte für Jahrgang 2008
Wine Spectator:	95 Punkte für Jahrgang 2007
Duemilavini:	5 Trauben für Jahrgang 2007
Veronelli:	94 Punkte für Jahrgang 2007

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