



GIOVANNI ROSSO

BAROLO DOCG La Serra



Erzeuger:	Weingut Giovanni Rosso
Herkunft:	Piemont Gemeinde Serralunga d'Alba DOCG-Anbaugebiet Barolo Einzellage La Serra
Rebsorten:	100% Nebbiolo

Ausbau/Reife: Ausschließlich manuelle Ernte. Vinifikation in Zementtanks mit wilden Hefen. Gärung für 30 - 35 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. Noten von Veilchen und Rosen, schwarzen Früchten sowie von Kaffee und Lakritz. Deutlicher Geschmack von schwarzen Kirschen, Pflaumen und dunklen Früchten, auch Kaffee- und Lakritznoten sowie erdige und ledrige Töne sind erkennbar. Kraftvoller als CERRETTA mit dichteren Tanninen und dem typischen langen Serralunga-Finale.

ideal zu: Eintöpfen, rotem Fleisch, Wildbret wie Wildschwein

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.