

Barolo Vecchie Vigne di Monvigliero e Pisapola



Produzent	Edoardo Sobrino
Land/Gebiet	Italien/Piemont
Appellation	Barolo DOCG
Jahrgang	2008
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Nebbiolo (100%)
Ausbau	24 Monate in französischen (33 % neuen) Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	14.5%
Trinktemperatur	17 bis 19 Grad
Dekantieren	1/2 Stunde empfehlenswert
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2019
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	4800 Flaschen
Preis CHF	48.00

Edoardo Sobrino ist einer der jungen Garde der Weinmacher im Piemont. Seit dem Jahrgang 2000 vinifiziert er seine Trauben selbst und füllt sie unter dem eigenen Etikett ab. Schützenhilfe bekam er vom befreundeten Roberto Voerzio, der ihm seinen Önologen Piero Ballario weiterempfohlen hat. Dass dadurch der Stil von Voerzio's Weinen etwas durchschimmert, gefällt Edoardo wie auch uns. Die wichtigste Grundlage aber sind seine über 50-jährigen Rebberge, die extrem niedrige Erträge liefern. Auch die geografische Ausrichtung ist im Piemont von grosser Bedeutung, geradezu ideal in süd-/südwestlicher Ausrichtung liegt der 1,2 ha grosse Rebberg «Monvigliero e Pisapola». Ende September 2001 erfolgte die Ernte, von dem Edoardo Sobrino 4800 Flaschen Barolo abfüllen konnte.

Dunkles, funkelnches Granatrot. In der Nase einladendes, nach süßen Kirschen, Zimt, Rosenblättern und feinem Leder duftendes Bukett. Im Gaumen wirkt er vollmundig und ausgewogen, perfekt vinifiziert im kleinen Holzfass, das ein samtenes Tanningerüst für ein langes Leben mitgab. Viel Fruchtextrakt im langen Nachhall.