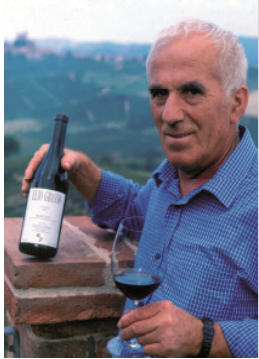


Barolo Gavarini Chiniera

Barolo DOCG, Elio Grasso, Piemont



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Nebbiolo
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	elegant, ätherisch, Finesse
Alkohol:	14,5 vol.%
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu Schmorbraten vom Rind und Wildgerichten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	12 03 62

Charakteristika

Besonders eleganter, früh zugänglicher Einzellagen-Barolo mit charakteristischem Bukett von Waldbeeren, Gewürzen und Kaffee, sowie Spuren von Mineralien, facettenreich am Gaumen und harmonischer Säure.

Klima/Terroir

Das Lesegut stammt aus Weinbergen mit südlicher Ausrichtung, 380 m.ü.M. Lockere, leicht sandige, kalkhaltige Böden bilden den Untergrund für die Rebstöcke die nach der Guyot-Erziehung bewirtschaftet werden.

Ausbau

Die Trauben werden ausschließlich von Hand gelesen. Tägliches umpumpen während der alkoholischen Gärung in Stahltanks sorgt für maximierte Extraktion. Nach Abschluss der malolaktischen Gärung reift der Wein in 25-Hektoliter Fässern aus slowakischer Eiche. Bevor der Wein auf dem Markt erscheint, wird eine Flaschenlagerung von acht bis zehn Monaten durchgeführt.

Das Weingut

Als Elios Vater Giuseppe 1983 mit 92 Jahren verstarb, stand Elio vor der Frage, seine Karriere in einer Turiner Bank fortzusetzen, oder auf das Familienweingut in Monforte d'Alba zurückzukehren, auf dem er seine Kindheit verbracht hatte. Er entschied sich gegen die Abgase und die Hektik der pulsierenden Metropole und für die 18 Hektar feinsten Nebbiololagen, welche zu den besten Piemonts zählen. Er renovierte das Weingut und brachte die Weinberge in mühevoller Kleinstarbeit auf Vordermann. Er lernte von Jahrgang zu Jahrgang seine Lektionen und steuerte konsequent nach, wo immer er den Eindruck hatte, noch hinterher zu hinken. Heute ist er da, wo er hin wollte: ganz oben. Seine Baroli zählen zum Besten, was das Piemont zu bieten hat und der Gambero Rosso verleiht ihnen in schöner Regelmäßigkeit seine drei Gläser.



ELIO GRASSO

