

## Barolo DOCG

*Enrico Serafino, Piemont*

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Nebbiolo
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	intensiv, kraftvoll, elegante Tanninstruktur
Alkohol:	14,0 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu geschmorten Fleisch und Wild, kräftig gebratenem Geflügel, gereiftem Hart- & Rotschmierkäse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 00 20

### Charakteristik

Farbe granatrot mit violetten Reflexen. Intensives, elegantes Bukett mit Aromen von dunklen Beeren, Tabak, Lakritz, Vanille und ätherischen Noten. Am Gaumen kraftvoll und harmonisch mit samtiger Tanninstruktur und einem lang anhaltenden Finale.

### Klima/Terroir

Die schroffen Hügel des Anbaugebiets Langhe haben kalkig-lehmige, mäßig kompakte Böden und sind in einigen Untergebieten von einem hohen Sandanteil gekennzeichnet. Hier herrscht gemäßigtes, kontinentales Klima mit heißen, trockenen Sommern und hohen Niederschlagsmengen im Winter.

### Ausbau

Nach der selektiven Handlese werden die Trauben entrappet und auf der Maische vergoren. Anschließend reift der Wein mindestens 24 Monate in Barriques und 12 Monate auf der Flasche.

### Das Weingut

Enrico Serafino gründete 1878 im geschichtsträchtigen Städtchen Canale d'Alba eine eigene kleine Kellerei. Von Anfang an stellte er sich der kühnen Herausforderung, in Sachen Weinbereitung neue Wege zu gehen, ohne ganz auf traditionelle Errungenschaften zu verzichten. Er setzte sich vor allem für ein hohes Qualitätsniveau der regional typischen Weine wie Roero Arneis und Barbera ein und wurde so zu einem der ganz großen Pioniere des piemonteser Weinbaus. Das Weingut stieg rasch zu einem führenden Betrieb der Region auf und wurde mit unzähligen Auszeichnungen und Medaillen bedacht. An dem Zuspruch der Weinkritiker hat sich bis heute nichts geändert, auch nicht an der bedingungslosen Qualitätsphilosophie des Firmengründers. Der Fokus liegt weiterhin auf den klassischen Weinen des Piemonts.

