

Barolo DOCG "7 Cascine"



Name:	Barolo DOCG "7 Cascine"
Artikel Nr.:	2161
Hersteller:	Sette Cascine
Herkunft:	Italien
Region:	Piemont
Rebsorte:	100% Nebbiolo
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2021
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	14,0%
Beschreibung:	Einladend fruchtig mit Noten von vollreifen Johannisbeeren, Cassis und Andeutungen von Vanille. Gut strukturiert und fein ausbalanciert.
Herstellung:	Die für diesen Wein verwendeten Rebstöcke werden nach strengen Kriterien in der Region rund um den Ort Barolo ausgewählt. Es folgt eine traditionelle Rotwein-Vinifizierung mit einer Mazerationzeit von ca. 15 Tagen auf den Schalen. Der Most wird schonend gepresst und später malolaktisch fermentiert. Vor der Vermarktung wird der Wein für mindestens zwei Jahre in Eichenholzfässern ausgebaut.
Hersteller-information:	Der Name „Sette Cascine“ leitet sich von der Geschichte der Familie Dogliani ab, die 1978 das historische Weingut Kiola in La Morra erwarb. Dieses bestand ursprünglich aus sieben Anwesen (Cascine) mit Weinbergen in den prestigeträchtigsten Lagen für Nebbiolo-Trauben. Heute besitzt die Familie insgesamt neun Cascine auf einer Fläche von über 100 Hektar.
Servierempfehlung:	Besonders im Zusammenspiel mit rotem Fleisch entwickelt dieser Wein seinen ganzen Charme. Empfohlene Serviertemperatur ca. 18-20°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 14,0% Restzucker: < 2,0 g/l Säuregehalt: 5,2 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 5 Jahre