



DOCG

## Barolo ViteTalin 2014 Luciano

### Sandrone

**CHF 450.00**

 75cl  
 14%  
 Piemont  
 Nebbiolo  
AN 21377514

#### Vinifikation

in offenen Holzbottichen spontan vergoren. Danach Ausbau für drei Jahre in französischen Holztonneau und 3 Jahre auf der Flasche.

#### Degustationsnotiz Nase

Sehr präsenzte Nase mit satten Noten nach Zwetschken und Waldhimbeeren, im Hintergrund ein Hauch Leder, Lakritze, balsamische Anklänge.

#### Degustationsnotiz Gaumen

weicher, kompakter Auftakt, sehr vielschichtig, komplex, dicht und mit viel Druck, endet in einem langanhaltenden, mineralischen Abgang.

#### Passt zu

solo als Kaminwein.

#### Trinkreife

Jahrgang + 25 Jahre

#### Produzent

Als Kellermeister bei Marchesi di Barolo träumte Luciano Sandrone den Traum vom eigenen Weingut. Als junger Mann konnte er eine kleine Parzelle in der Lage Cannubi erwerben, woraus er seinen ersten Barolo kelterte und sich selbstständig machte. Über die Jahre kamen weitere grosse Lagen in der Langhe und im Roero dazu, aus welchen Sandrone heute fünf Rotweine aus den drei Traubensorten Nebbiolo, Barbera und Dolcetto keltert. Die Weine von Luciano Sandrone gehören heute zu den begehrtesten und hochwertigsten Baroli aus dem ganzen Piemont.

#### Region

Das Piemont – die Region der höchsten Berge, der grössten Weine, des längsten Flusses und der vielleicht besten Küche Italiens. Es gliedert sich geologisch in drei Landschaften: Das Hochgebirge des Westalpenbogens, die flache Po-Ebene und das südländische Mittelgebirge des Monferrato und der Langhe. So ergibt sich eine Gesamtreibfläche von rund 47'000 Hektaren. Darauf werden insbesondere die Sorten Nebbiolo (Barolo und Barbaresco) sowie Moscato, Arneis, Cortese und Roero angebaut.