

VALENTIN WINE

Barolo DOCG

Barolo 2018 La Carlina

CHF 44.00

75cl
14.5%
Piemont
Nebbiolo
AN 22057518

Vinifikation
Handgelesene Nebbiolo-Trauben, schonendes Abbeeren, Mazeratzion vor der Gärung auf den Schalen für ungefähr 15 Tage bei kontrollierter Temperatur von 27°C., Remontage während der Gärung 4-5 Mal pro Tag. Malolaktische Gärung, Reifung für 24 Monate in slowenischer Eiche sowie weitere 12 Monate in der Flasche.

Degustationsnotiz Nase
gut definierte und intensive Aromen von roten Früchten, Eukalyptus und edlen Gewürzen.

Degustationsnotiz Gaumen
anmutige und lebendige Textur, seidig und muskulös zugleich, was zu einem angenehmen und harmonischen Abgang führt.

Passt zu
Schmorgerichten aller Art, Rindfleisch, Braten, kräftigen Käse

Trinkreife
Jahrgang + 15 Jahre

Produzent
Das Weingut La Carlina liegt in Grinzane Cavour, der Provinz Cueno im Herzen des Piemonts. Das Weingut blickt auf eine lange Geschichte zurück, und nun bringen die Geschwister Camilla und Francesco neuen Wind in den Familienbetrieb. Sämtliche Anlagen und Abläufe wurden modernisiert, gleichzeitig setzen sie auf traditionelles Handwerk in Kombination mit der Philosophie der Nachhaltigkeit. Die unweltschonenden Anbaumethoden sowie der Verzicht auf Pestizide lassen die Böden und Pflanzen im Einklang mit der Natur wachsen. Dies spiegelt sich in Ihren Wein wieder, sie produzieren Barolo, Langhe Bianco, Nebbiolo und Barbera. Das junge Weingut darf sich jetzt schon eines ausgezeichneten Rufes loben.



VALENTIN WINE

Barolo 2018 La Carlina

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 Gesamtrebfläche von rund 47'000 Hektaren. Darauf werden insbesondere die Sorten Nebbiolo (Barolo und Barbaresco) sowie Moscato, Arneis, Cortese und Roero angebaut.