



Barolo DOCG

## Barolo La Tartufaia 2019 Giulia Negri

**CHF 239.00**

 300cl  
 14.5%  
 Piemont  
 Nebbiolo  
**AN** 22833019

### Vinifikation

Spontanvergärung im grossen Holzfass, danach Ausbau für 24 Monate in Slavonischen Eichenfässern.

### Degustationsnotiz Nase

In der Nase reife Pflaumen, Kirschen und etwas Leder bis hin zu mineralisch und blumigen Noten.

### Degustationsnotiz Gaumen

Am Gaumen ist er frisch, intensiv und langanhaltend mit samtigen Tanninen.

### Passt zu

Kräftige Fleischgerichte, Wild oder Braten. Auch sehr schön nach dem Essen zu einer Käseplatte.

### Trinkreife

Jahrgang + 12 Jahre

### Produzent

Die Weinwelt im Piemont wird von dem altehrwürdigen Barolo beherrscht. Daher ist es nicht verwunderlich, dass die Traditionen und klassischen Anbaumethoden noch immer praktiziert und in Ehren gehalten werden. Umso mehr verwunderlich ist es, dass nun ein junges Barologirl die Szene aufmischt! Giulia Negri legte bereits mit ihrem Barolo aus dem Jahre 2006 beachtliches vor und nun einige Jahre später, mischt Sie mit ihrem "La Tartufaia" an der Spitze der 100 besten Baroli mit.

### 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.