

VALENTIN WINE

Barbaresco DOCG

Barbaresco Tettineive 2022 Scarpa

CHF 44.00

75cl
14%
Piemont
Nebbiolo
AN 21217522

Vinifikation
Die Nebbiolo-Trauben stammen aus den renommierten Lagen Tettineive und Pajoré in Neive. Die Reben wachsen auf kalkhaltigen Mergelböden in einer Höhe von rund 280 bis 300 Metern über Meer. Nach einer rund 18-tägigen Maischegärung in grossen Holzbottichen und dem biologischen Säureabbau reift der Wein während 24 Monaten in grossen Fässern aus französischer Allier-Eiche. Anschliessend folgt eine mehrmonatige Lagerung im Edelstahltank sowie eine weitere Flaschenreife, bevor der Wein in den Verkauf gelangt.

Degustationsnotiz Nase
Ein elegantes Bouquet von reifen Kirschen, Waldbeeren und Veilchen, begleitet von feinen Gewürznoten, Lakritz und einem Hauch von Tabak.

Degustationsnotiz Gaumen
Der Barbaresco präsentiert sich harmonisch und vielschichtig, mit einer präzisen Frucht, feinkörnigen Tanninen und einer lebendigen Säure. Mineralische Nuancen und ein langer, eleganter Abgang verleihen diesem Wein Tiefe und Finesse.

Passt zu
Ein ausgezeichneter Begleiter zu geschmortem Kalb- und Rindfleisch, Lamm, Wildgerichten, Steinpilzrisotto sowie gereiftem Hartkäse. Auch zu Trüffelspezialitäten und klassischen Gerichten der piemontesischen Küche entfaltet er sein ganzes Potenzial.

Trinkreife
Jahrgang + 20 Jahre



Barbaresco Tettineive 2022 Scarpa

Produzent

Das traditionsreiche piemontesische Weingut Antica Casa Vinicola Scarpa steht seit der Gründung im Jahr 1854 in Nizza Monferrato für kompromisslose Klassik und die Langlebigkeit der Weine. Das Weingut Scarpa keltert charektervolle, authentische Crus, die weltweit für extreme Langlebigkeit und handwerkliche Perfektion verehrt werden. Als absolutes Alleinstellungsmerkmal besitzt das Gut als einziges im Piemont das historische Privileg, Barolo ausserhalb der offiziellen Zone zu vinifizieren. Die tiefgründigen Weine reifen extrem langsam in traditionellen grossen Eichenholzfässern (Botti) und werden oft erst nach vielen Jahren im hauseigenen Keller für den Verkauf freigegeben. Abgefüllt in der ikonischen, asymmetrischen Scarpa-Flasche, die den Wein optimal vor Sauerstoff schützt, entwickeln sie eine unnachahmliche Eleganz, feine Würze und komplexe Finesse. Ein absolutes Highlight ist der legendäre Barbera d'Asti „La Bogliona", ein echtes Monument mit jahrzehntelangem Reifepotenzial, sowie der seltene weisse Timorasso und die diversen autochthonen Rebsorten wie Freisa, Ruchet und Pelaverga. Wer die Magie des Piemonts hautnah erleben möchte, findet in den exklusiven „Scarpa Villas" in Verduno den perfekten Rückzugsort. Inmitten der malerischen Weinberge des berühmten Barolo-Cru Monvigliero bieten diese luxuriösen Residenzen mit beheiztem Panoramapool vollkommene Entspannung. Ein wahrhaft einmaliger Ort, um das Barolo Luxury Escape zu erleben und die Meisterwerke von Scarpa mit unvergesslichem Blick auf das UNESCO-Weltkulturerbe der Langhe zu geniessen!

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.