

BARBARESCO RISERVA CASCINA BORDINO

BARBARESCO RISERVA DOCG

Die Nebbiolo-Trauben für die Produktion des Barbaresco Riserva Cascina Bordino werden in den gleichnamigen, im Besitz befindlichen Weinbergen auf der Ostseite von Treiso in der Ortschaft Sant'Alessandro geerntet. Diese Weinparzellen gehören zu den am besten exponierten des gesamten Hügelhanges, mit steilen Hängen und Böden aus Sandstein mit Einlagen von grauen schluffigen Mergeln. Hier ist der Boden älter, er stammt aus dem Serravallian-Plan (oder Elvezian: Lequio-Formation) und ist mager und kompakt, wodurch Nebbiolo-Trauben entstehen, die sich für lange Maischestandzeiten eignen. Das Ergebnis ist ein Barbaresco Riserva, der die lange Geschichte und die Leidenschaft des Unternehmens für große Weine vollständig zum Ausdruck bringt.

Vinifikation: Die Gärung mit Maischestandzeit dauert 10-12 Tage bei einer Temperatur von 28°C. Nach Abschluss der Gärung wird der Wein zunächst in kleinen Eichenfässern (tonneau) und dann in großen Holzfässern für mindestens 36 Monate gereift. Es folgt die Abfüllung und anschließende Reifung, bis die Mindestruhezeit von 50 Monaten erreicht ist, berechnet ab dem 1. November des Erntejahres.

Sensorische Eigenschaften: Die Farbe ist lebhaftes Granatrot mit lila Nuancen. Im Glas ist das Aroma intensiv mit Noten von wilder Rose, Veilchen und reifen roten Früchten, begleitet von würzigen und ätherischen Nuancen. Im Mund ist er elegant, komplex, fruchtbetont, voll und zeigt dichte, seidige und weiche Tannine.

Empfohlene Speisen: Hervorragend zu reichhaltigen ersten Gängen und wichtigen Hauptgerichten wie Rinderbraten, Wild und gereiften Käsesorten.

Empfohlene Serviertemperatur: 18-20°C.



Bezeichnung	Traube	Weinbergfläche
Barbaresco Riserva DOCG	nebbiolo	Ha 3,50
Gemeinde	Erstes Produktionsjahr	
Treiso	1989	

Formate						
						
0,375L	0,75L	1,5L	3L	6L	9L	12L