

## BAROLO CASCINA FERRERO

### BAROLO DOCG

Der Cascina Ferrero ist ein Barolo, der nach dem klassischen "Rezept" hergestellt wird, das traditionell die Vinifizierung von Trauben aus verschiedenen Weinbergen vorsieht, um eine bessere Charakterisierung des Weins in der Flasche und eine stärkere qualitative Konstanz zu ermöglichen. Konkret stammen die Trauben aus eigenen Weinbergen in Barolo und von Weinbergen, die von Dritten in La Morra bewirtschaftet werden.

Vinifizierung: Die Gärung mit Schalenkontakt dauert 10-12 Tage bei einer Temperatur von 28°C. Anschließend reift der Wein zunächst in kleinen Eichenfässern (tonneau) und dann in großen Fässern für mindestens 24 Monate. Es folgt die Abfüllung und die anschließende Reifung, bis die Mindestdauer von 36 Monaten erreicht ist, berechnet ab dem 1. November des Erntejahres.

**Sensorische Eigenschaften:** Die Farbe ist tiefes Granatrot und das Aroma ist breit gefächert mit Noten von verwelkten Rosen, Pflaumen, Tabak, Lakritz und Kakao sowie würzigen Nuancen. Im Mund ist er warm und komplex, aber gleichzeitig harmonisch und einnehmend.

**Empfohlene Speisen:** Hervorragend zu Hauptgerichten, rotem Fleisch, Schmorgerichten, Wild und gereiftem Käse.

**Empfohlene Serviertemperatur:** 18-20°C.



Bezeichnung	Traube	Weinbergfläche
-------------	--------	----------------

Barolo Docg	nebbiolo	Ha 2,30
-------------	----------	---------

Gemeinde	Erstes Produktionsjahr
----------	------------------------

Barolo, La Morra	2003
------------------	------

Formate

