

LANGHE NEBBIOLO PODIO ("PODIUM SERRAE")

LANGHE DOC NEBBIOLO

Der Weinberg Podio wird erstmals in einer notariellen Urkunde von 1467 erwähnt, als der Adlige Andrea Damiano, Eigentümer des Anwesens, die Bauern damit beauftragt, ihn zu bewirtschaften. Die Hälfte der von ihnen produzierten Trauben gehört dem Besitzer, aber diejenigen aus dem Hügel Podio sind alle dem Herrn vorbehalten ("salvo et riservato vites Podii Serrae"). Heute beinhaltet der Wein auch Trauben aus verschiedenen Weinbergen, die jedoch alle auf den Hügeln liegen, meistens links des Flusses Tanaro auf lockeren Böden, die von gelben Sandschichten dominiert werden und in denen gelbe Mergelbänke mit Kies gemischt sind, und rechts des Flusses auf kompakteren und älteren Böden.

Weinherstellung: Gärung mit einer Mazeration von 10-12 Tagen bei einer Temperatur von 28°C, gefolgt von der Reifung in Eichenfässern für mindestens 6 Monate. Der Wein wird dann in Edelstahl überführt und anschließend in Flaschen abgefüllt, wo er für mindestens weitere 6 Monate reift.

Sensorische Eigenschaften: Dieser Langhe Nebbiolo zeichnet sich durch sein klassisches und jugendliches Bouquet aus, das bereits durch seine intensive rubinrote Farbe angekündigt wird und durch Noten von Rosen, getrockneten Blumen, Früchten, Vanille und Gewürzen verstärkt wird. Am Gaumen ist der Wein elegant, harmonisch, lebendig mit weichen Tanninen.

Empfohlene Speisen: Hervorragend zu anspruchsvolleren Hauptgerichten, vorzugsweise aus Fleisch, auch nicht zu aufwendig zubereiteten, zu Wurstwaren und mittelreifen Käsesorten.

Empfohlene Serviertemperatur: 16-18°C.



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

Langhe DOC Nebbiolo	nebbiolo, barbera	Ha 4,50
---------------------	----------------------	---------

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

Piobesi d'Alba, Alba, Treiso	2014
------------------------------	------

Formate						
---------	--	--	--	--	--	--

