



## "Sori del Rovere" Barolo docg

**Rebsorte:** Nebbiolo

**Anbau:** Der Barolo „**Sori del Rovere**“ stammt von einer Traubenauslese aus einem historischen Nebbiolo-Weinberg, der mitten auf dem Hügel San Biagio liegt und eines der besten Untergebiete für den Anbau des Barolo innerhalb der Gemeinde La Morra darstellt. Dieser Weinberg hat einen kalk- und lehmhaltigen Boden, ist höchst geeignet für den Weinanbau, liegt mit einer Ausrichtung nach Ost und Südost und stammt aus der geologischen Zeit des Miozäns.

**Weinlese:** Die Ernte der Trauben, die in den Sommermonaten bereits stark ausgereicht werden, findet Anfang Oktober statt. Sie erfolgt von Hand mit Auslesen im Weinberg und bei der Kelterung. In Anbetracht einer ambitionierten Betriebsphilosophie liegt der Ertrag pro Hektar unter der von den betreffenden Vorschriften zugelassenen Höchstmenge (8000 kg/ha) und überschreitet niemals 5000 kg/ha.

**Weinbereitung:** lange Einmischung des Tresters in temperaturregulierten Tanks, wobei die Maische schonend umgewälzt wird, damit die polyphenolischen Komponenten und besonders die mildereren Tannine herausgelöst werden und dabei gleichzeitig eine gute Auflösung der aromatischen Substanzen garantiert wird.

**Ausbau:** mindestens 24 Monate in 225-l-Barriques aus französischem Eichenholz und anschließend noch 1 Jahr auf der Flasche, wobei während dieser Zeit die Tannine geschmeidiger werden und die blumigen und fruchtigen Noten an Intensität zunehmen und sich entfalten: So entsteht der Barolo „**Sori del Rovere**“.

**Farbe:** intensives Granatrot, das im Verlauf der Alterung sattere Farbtöne annimmt.

**Duft:** intensiv und sehr komplex. Man erkennt Noten von Hundsrose und kleinen Früchten, von Gewürzen und Konfitüren, ebenso wie ein umfassendes blumiges Bouquet. Reifere Weine bestechen mit Aromen von Lakritz, Backpflaumen, Pilzen und getrockneten Feigen, sowie mit Noten, die an Tabak, Leder und weiße Trüffel erinnern.

**Geschmack:** trocken, voll und kräftig, ausgewogene Tannine, samtig, harmonisch und komplex. Infolge geduldiger und sorgfältiger Überwachungen während der mehr als dreijährigen Ausbauzeit erwirbt der „**Sori del Rovere**“ Eigenschaften, die ihn einzigartig machen.