



TECHNISCHES DATENBLATT

BARBARESCO GALLINA RISERVA

BESCHREIBUNG

100% Nebbiolo aus der Parzelle Bricco der Lage Gallina in Neive, gepflanzt 1951. Ertrag: 40-43 hl/ha. Höhenlage: 240 m. Produktion 2019: 1.536 Flaschen. Produktion 2021: 3.369 Flaschen, 127 Magnums und 30 Jeroboams.

VINIFIKATION

Gärung in Edelstahltanks bei kontrollierten 25 °C, mit Umpumpen alle 4 Stunden und Délestage zur Hälfte der Gärung.

AUSBAU

Jahrgang 2019: 30 Monate in 7-hl-Tonneaux aus französischer Eiche. Jahrgang 2021: 30 Monate in einem 25-hl-Fass aus slawonischer Eiche.

ENTWICKLUNG DES WEINS

Frühere Riservas stammten aus einem ausgewählten Teil der Parzelle Bricco und wurden in Tonneaux ausgebaut. Bei einigen älteren Jahrgängen folgte auf eine erste Reifephase im großen Fass eine weitere Reifephase in Tonneaux. Für den Jahrgang 2021 wird die gesamte Parzelle Bricco verwendet; der Ausbau erfolgt in einem 25-hl-Fass.

CHARAKTERISTIK

Rubinrot mit Tendenz zu Granat, einnehmende und komplexe Aromen mit würzigen Noten von Lakritz, Pfeffer, Leder und Rose. Am Gaumen körperreich und streng, von bemerkenswerter Harmonie und Balance; ein Wein von aristokratischem Charakter.

SERVIEREMPFEHLUNG

Hervorragend zu Schmorgerichten, geschmortem Rind oder Wild und gereiftem Käse. Gereift ist er ein perfekter Meditationswein. Serviertemperatur: 16–18 °C.

JAHRGANG	BEWERTUNGEN	ALKOHOL
2021	Kerin O'Keefe 98	—
2019	Gambero Rosso — „Vini Rari“, Guida Vini d'Italia Kerin O'Keefe 97 — #34 of 2024	—
2011	Migliori Vini d'Italia 93	14,5%
2010	Wine Enthusiast 90	14,5%