

2020 Rosso di Valtellina AGRICOLA BARBACÀN - VALTELLINA, ITALIEN





Der Rosso di Valtellina eröffnet den wundervollen Reigen der Barbacàn-Weine. 85% Chiavennasca (Nebbiolo) dominiert die Blend und lässt die autochthonen Rebsorten Chiavennaschino, Rossola, Pignola, Brugnola und Negrera zu Nebendarstellern werden. Wie alles bei Barbacàn werden die Trauben in diesen steilen Lagen von Hand gelesen und spontan vergoren. Zusatz- bzw. Hilfsstoffe und Reinzuchthefen spielen im Keller keine Rolle. Leichtfüßig, frisch, vital, saftig und dynamisch, mit vielen roten Beeren, erdigen Noten und getrockneten Kräutern. Die leicht holzigen Tannine tragen den Wein auf elegante Art und Weise. Er zaubert einem direkt ein Lächeln ins Gesicht und hat fast gar keinen Schluckwiderstand. Die Visitenkarte des Hauses. Glou Glou

Rebsorte Brugnola, Chiavennasca, Chiavennaschino, Negrera, Pignola, Rossola	Region Valtellina	Restzucker <1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 15-18°	Internationale Bewertungen
Klima Kontinental mit mediterranem Einfluss	Appellation IGT Alpi Retiche	Säure 5,4 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Sand, Schiefer	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas, Universalglas	Abgefüllt durch Barbacàn S.A. Di Angelo Sega E Figli S.S.
Höhe uber N.N. 400 - 700 Meter	Ausbau in Edelstahl- und Zementtanks	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss DIAM	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Zum Weingut Barbacàn gehören Luca und Matteo Saga, die mit ihrem Vater Angelo sechs Hektar terrassierte Rebfläche bearbeiten und das ausschließlich mit ihren Händen. Nahezu artistisch bewegen sich die Jungs in ihren biologisch zertifizierten, historischen Weinbergen. Denn hier im äußersten Westen des Valtellina spricht man wohl eher von Steilstlagen, als von uns bekannten Steillagen. Die dominante Rebsorte im Valtellina und folglich auch bei Barbacàn ist Chiavennasca a.k.a. Nebbiolo, der sie sich voll und ganz verschrieben haben. Hier oben fallen die Rotweine eine Spur eleganter aus als in den bekanntesten Regionen des Piemonts, überzeugen aber gleichzeitig mit enormer Tiefe und Reifepotential.