

# 2019 Sol - Valtellina Superiore

AGRICOLA BARBACÀN - VALTELLINA, ITALIEN

BARBACÀN



Sol ist das alte, regionale Wort für Sonne. Laut Matteo Saga bringt selbige nicht nur Wärme, sondern auch Licht. Allerdings ist das Licht im Valtellina anders als sonst wo: strahlender, heller, eindrucklicher, was sich in den Weinen der Gegend bemerkbar macht und die Identität formt. 95% Chiavennasca (Nebbiolo) werden begleitet von einem Schluck Chiavennaschino und Rossola. Spontan vergoren, mit Stil und Stängel und für ein Jahr im 500 Liter Tonneau ausgebaut. Lakritz, Pfeffer, viele reife rote Früchte und filigrane Düfte von blühenden Veilchen. Druckvoll und stoffig, mit einem herrlich langen Abgang. Valtellina Superiore Valgella erstreckt sich über das größte Gebiet der fünf Unterzonen und liegt zwischen den Städten Chiuro und Teglio. Der Valgella-Typ unterscheidet sich von den anderen Valtellina Superiore-Weinen durch seine hellere Farbe, was ihn aber nicht daran hindert, mit dem Alter besser zu werden. Zu Recht das Flaggschiff der Kollektion.

|   |   |  |  |  |
|---|---|--|--|--|
| <b>Rebsorte</b><br>Chiavennasca,<br>Chiavennaschino,<br>Rossola | <b>Region</b><br>Valtellina   | <b>Restzucker</b><br><1 g/l            | <b>Empfohlene<br/>Trinktemperatur</b><br>15-18°        | <b>Internationale<br/>Bewertungen</b>                                  |
| <b>Klima</b><br>mediterrane<br>Einflüsse                        | <b>Appellation</b><br>Valtellina Superiore<br>DOCG Valgella           | <b>Säure</b><br>5,2 g/l                | <b>Dekantieren / Karaffieren</b><br>Ja                 | <b>Lagerfähigkeit</b><br>10 bis 15 Jahre                               |
| <b>Boden</b><br>Sand, Schiefer                                  | <b>Anbau</b><br>naturnah und<br>nachhaltig                            | <b>Alkoholgehalt</b><br>14%            | <b>Empfohlenes Glas</b><br>Bordeauxglas, Universalglas | <b>Abgefüllt durch</b><br>Barbacàn S.A. Di Angelo<br>Sega E Figli S.S. |
| <b>Höhe über N.N.</b><br>480 - 520 Meter                        | <b>Ausbau</b><br>1 Jahr in gebrauchten<br>großen<br>Eichenholzfässern | <b>Zusatzstoffe</b><br>Enthält Sulfite | <b>Verschluss</b><br>Naturkork                         | <b>Importiert durch</b><br>Wein am Limit, 20251<br>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.

Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.