

2018 Sforzato - Sforzato di Valtellina

AGRICOLA BARBACÀN - VALTELLINA, ITALIEN

BARBACÀN



Neben ihren Lagenweinen haben sich die beiden Brüder Matteo und Luca dem Experiment Sforzato gewidmet. Die spätgelesenen Chiavennasca-Trauben werden auf Strohmatten ausgebreitet, wo sie über 80 Tage antrocknen bzw. rosinieren, bevor sie gepresst und vergoren werden. Dieses Verfahren nennt sich Appassimento und wird auch bei dem etwas bekannteren Amarone della Valpolicella angewendet. 18 Monate in großen Fässern aus Kastanienholz und 12 Monate auf der Flasche gereift. Kraftvoll, mit viel Finesse.

Rebsorte Chiavennasca, Chiavennaschino	Region Valtellina	Restzucker <1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 15-18°	Internationale Bewertungen
Klima mediterrane Einflüsse	Appellation Sforzato di Valtellina DOCG	Säure 5,8 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 15 bis 25 Jahre
Boden Sand, Schiefer	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 15%	Empfohlenes Glas Burgunderglas, Universalglas	Abgefüllt durch Barbacàn S.A. Di Angelo Sega E Figli S.S.
Höhe über N.N. 600 - 700 Meter	Ausbau 2 Jahre in gebrauchten großen Eichenfässern	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	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.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.