

# 2017 Fracia Riserva - Valtellina Superiore

AGRICOLA BARBACÀN - VALTELLINA, ITALIEN

BARBACÀN



Die Parzelle wurde bereits 1920 von Lucas und Matteos Großeltern gepflanzt. Die beiden Jungs bringen den Wein nur in bestimmten Jahren auf den Markt, dann, wenn die Qualität der Trauben einer Riserva würdig ist. Zwei Jahre lang wird der Fracia Riserva in großen Fässern aus Kastanienholz ausgebaut. Hier zeigt sich der Chiavennasca (Nebbiolo) von seiner feinsten Seite, wengleich er mit 5% Rossola und Chiavennaschino verfeinert wird. Zu Recht wird er oft mit piemontesischen Barolo und Barbaresco verglichen. Er duftet nach Rose, wengleich er deutlich feiner ist und die typische Teer-Aromatik fehlt, die vielen Piemonteser nachgesagt wird. Dafür kommt hier eine typische mineralische Note hinzu, die man mit dem faszinierenden Duft von Erde nach einem Sommerregen (Petrichor) vergleichen kann. Die Einheimischen im Valtellina sagen, dass dieser mineralische Geschmack von den Rebstöcken selbst stammt. Veilchen, dunkle Pflaumen, schwarze Johannisbeeren, Würze und steinige Tannine. Elegant und komplex, konzentriert, ohne schwer zu wirken. Valtellina-Superiore-Weine, wie der Sol, der Jazpémi und der Fracia, gewinnen weiter an Komplexität, wenn sie einige Zeit in einem kühlen Keller verschwinden.

<b>Rebsorte</b> Chiavennasca, Chiavennaschino, Rossola	<b>Region</b> Valtellina	<b>Restzucker</b> <1 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 15-18°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> mediterrane Einflüsse	<b>Appellation</b> Valtellina Superiore DOCG Valgella	<b>Säure</b> 5,5 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 15 bis 25 Jahre
<b>Boden</b> Sand, Schiefer	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 13,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Bordeauxglas, Universalglas	<b>Abgefüllt durch</b> Barbacàn S.A. Di Angelo Sega E Figli S.S.
<b>Höhe über N.N.</b> 520 - 570 Meter	<b>Ausbau</b> 2 Jahre in gebrauchten großen Eichenfässern	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> 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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.