

2016 Livèl - Valtellina Superiore

AGRICOLA BARBACÀN - VALTELLINA, ITALIEN

BARBACÀN



Schon 1920 pflanzten Angelos Eltern ein paar Reben in der Subregion Valgella, in den steilen Terrassen des Valtellina entlang des Flusses Adda. 90% Nebbiolo bzw. Chiavennasca mit 5% Rossola und 6% Pignola. Handgelesene Trauben, Spontangärung, Korbpresse - low intervention pur! Mineralisch, mit reichlich dunkelroten Aromen, frischen Kräutern und dem Duft von sommerlichem Waldboden. Die Tannine sind reif, wunderbar eingebunden und haben ihren Platz im Aromenreigen gefunden. Nach 3 Jahren Reifung im Holz, reift er noch zwei Jahre in der Flasche. Großer, authentischer Wein!

Rebsorte Chiavennasca, Chiavennaschino, Pignola, Rossola	Region Valtellina	Restzucker <1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 15-18°	Internationale Bewertungen
Klima mediterrane Einflüsse	Appellation Valtellina Superiore DOCG Valgella	Säure 5,5 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 15 bis 25 Jahre
Boden Sand, Schiefer	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13,5%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas, Universalglas	Abgefüllt durch Barbacàn S.A. Di Angelo Segà E Figli S.S.
Höhe über N.N. 520 - 570 Meter	Ausbau 3 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.