



BAROLO DOCG



Barolo DOCG, Altare Elio, Piemont, Italien

Geschmack		Trocken	Süss
		Fruchtig / Weich	Würzig / Herb
		Leicht	Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2016		
Notizen	Rubinrot mit granatroten Reflexen; süssherbes Veilchenbukett mit balsamischem Unterton; hochkonzentriert am Gaumen; mit kompakter Frucht und perfekt verwobenen weichen Tanninen.		
Begleitend zu	Rindsfilet, Lammgigot, Steaks und Rostbraten		
Vinifikation	24 Monate in neuen (20%) und in gebrauchten (80%) franz. Barriques ausgebaut. Jahresproduktion: 12000 Flaschen.		
Traubensorten	100% Nebbiolo		
Alkohol	15 %		
Format	75 cl		
Lagerbar	Min. 8 Jahr(e) ab 2021		
Auszeichnungen / Bewertungen	Veronelli (2011)	3/3 Stelle	
	Antonio Galloni - vinous (2011)	92/100 Punkte	
	Robert Parker (2011)	93/100 Punkte	
	James Suckling (2011)	95/100 Punkte	
	Wine & Spirits (2011)	92/100 Punkte	

ALTARE ELIO

Die Kellerei wurde 1948 vom Grossvater Giuseppe Altare gekauft. Am Anfang wurde neben den Reben auch Pfirsiche, Äpfel und Haselnüsse bearbeitet. 1976 tritt der heutige Inhaber Elio in die Kellerei ein und entschied, das ganze Gut mit Reben zu bepflanzen. Die ersten Jahre von Elio im Betrieb wurden von der schweren Krise in Italien geprägt. Keine einfache Zeit für die Weinbauern im Piemont. So entschloss sich Elio mit einigen Freunden im gleichen Jahr das Wunder der Burgunder-Vinifikation für sich zu entdecken. Die Reise nach Frankreich motivierte ihn dermassen, dass er die traditionelle Vinifikation auf der Seite liess und sich Neuem zuwandte. Der bis heute andauernde Erfolg seiner Weine haben ihm Recht gegeben. Die Produktion beläuft sich auf ca. 70'000 Flaschen. Elio Altare erhielt mehrmals von Gambero Rosso die Auszeichnung Tre Bicchieri und für seinen Barolo Brunate 2004 gar 97 Punkte von Robert Parker.

<http://www.elioaltare.com>