

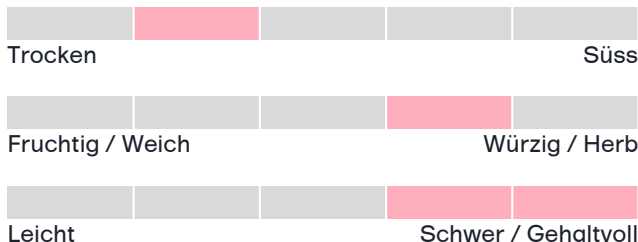


BAROLO ARBORINA



Barolo DOCG, Altare Elio, Piemont, Italien

Geschmack



Jahrgang

2016

Notizen

Rubinrot mit granatroten Reflexen; Duft von reifen Kirschen, Brombeeren und dezenten Vanillearomen; am Gaumen sehr elegant und von guter Struktur; leicht süssliche Tannine im langen Nachhall.

Begleitend zu

Rindsfilet, Steaks und Rostbraten, reifer Käse

Vinifikation

Mazeration auf den Schalen bei kontrollierter Temperatur für 4/5 Tage. Ausbau: 24 Monate in 30% neuen und 70% gebrauchten französischen Barriques. Jahresproduktion: 6000 Flaschen.

Traubensorten

100% Nebbiolo

Alkohol

15 %

Format

75 cl

Lagerbar

Min. 8 Jahr(e) ab 2021

Auszeichnungen /
Bewertungen

Robert Parker (2011)
James Suckling (2011)
Veronelli (2011)

94/100 Punkte
95/100 Punkte
3/3 Stelle

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>