

Mascarello Giuseppe, Monchiero (Piemont)

Barbera d'Alba Santo Stefano DOC

Jahrgang	2022
Produzent	Mascarello Giuseppe
Region	Piemont
Alkoholgehalt	15.5% vol.
Traubensorten	100% Barbera

Vinifikation

Die Traubenernte findet während den ersten 2 Wochen im Oktober statt. Anschliessend traditionelle Maischegärung während 15 bis 20 Tagen. Danach kommt der Barbara in grosse Eichenfässer, worin er für etwa 18 Monate reift.

Unsere Degustationsnotiz

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase fruchtiges Aroma von Johannisbeeren, Brombeeren und Kirschen. Im Mund wiederum sehr konzentriert und würzig. Intensive Kirschfrucht mit Zwetschge. Wunderbar eingebundenes Tannin und grosse Finesse.

Mascarello Giuseppe



Das Weingut Mascarello Giuseppe e Figlio kann auf eine 150 -jährige Tradition im Weinbau zurückblicken. Patron Mauro Mascarello gehört zur leider aussterbenden Spezies der Barolo-Traditionalisten. Er schert sich nicht darum, was der internationale Weinmodegeschmack befiehlt, sondern keltert aus dem Nebbiolo, was diese einzigartige Rebsorte hergibt: einen kräftigen, tanninreichen, tiefgründigen und fruchtsüssen Rotwein. Tadellose Rebpflege, lange Maischegärung und geduldiger Ausbau in grossen Fässern aus slowenischer Eiche, lautet das schlichte Rezept hierfür. Richtig berühmt wurde das Weingut durch einen herausragenden Barolo der Einzellage Monprivato in Castiglione Falletto. Die Familie Mascarello verfolgt eine strikte Qualitätsphilosophie: Die Rebstöcke werden ständig von Hand ausgedünnt, damit die hochwertigen Trauben nicht beeinträchtigt werden. Die Folge ist ein reduzierter Ertrag im Rebberg. Auch wenn sich die technischen Möglichkeiten im Laufe der Zeit weiterentwickelt haben, ist die Familie Mascarello ihrer Philosophie stets treu geblieben.

Passend zu

Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01
www.weibelweine.ch | weibel@weibelweine.ch