



Mascarello Giuseppe, Monchiero (Piemont)

Barolo Riserva Ca' D'Morissio

Jahrgang 2017
Produzent Mascarello Giuseppe
Region Piemont
Traubensorten 100% Nebbiolo

Vinifikation

Die Trauben für den Barolo Riserva Monprivato Ca' d'Morissio kommen von den ältesten Rebstöcken und vom besten Teil, der nach Südwesten exponierten Einzellage Monprivato in Castiglione Falletto. Traditionelle Maischegärung während 25 Tagen im Edelstahltank. Anschliessende Reifung für 54 Monate in mittleren Holzfässer aus slawonischer Eiche. Die Abfüllung erfolgt 6 Jahre nach der Ernte.

Unsere Degustationsnotiz

Der Barolo Riserva Monprivato Ca' d'Morissio erstrahlt in einem glänzenden Granatrot mit orangefarbenen Reflexen. In der Nase extrem vielschichtig und elegant. Süsse, rote Beeren, etwas Backplume, Rosenblüten und ein Hauch von orientalischen Kräutern. Am Gaumen grandiose Frucht nach roten Kirschen, zerquetschten Himbeeren, Lakritz, Tabak und weissem Pfeffer. Beinahe unendlich scheinender Abgang.

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 keltet 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.

