



Mascarello Giuseppe, Monchiero (Piemont)

Barolo Villero DOCG

Jahrgang	2017
Produzent	Mascarello Giuseppe
Region	Piemont
Alkoholgehalt	14.5% vol.
Traubensorten	100% Nebbiolo

Vinifikation

Der Barolo Villero stammt aus der parzellierten Grosslage Villero in der Gemeinde Castiglione Falletto. Die Maischegärung erfolgt während 20 bis 25 Tagen in Zementtanks. Anschliessend reift der Barolo Villero für etwa 36 Monate in grossen Holzfässern aus slawonischer Eiche. Die Abfüllung erfolgt 4 Jahre nach der Ernte.

Unsere Degustationsnotiz

Glänzende hellrote Farbe. Rote Kirsche mit Marzipan und ein Hauch von Tabak in der Nase. Sehr fein und floral am Gaumen, mit Veilchen, Jasmin, Lavendel und Rosen. Extrem verspielter Mund, eine ungeheuer zarte Verführung mit angenehmer Frische.

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.



Passend zu

