



VINO ROSSO DIMARTINA D.O.C.

Weingut

Fast schon malerisch schmiegt sich das Städtchen La Morra an die Ostflanke eines gleichförmig gewölbten Hügels. Von hier schweift der Blick spektakulär über das ausgebreitete Barolo-Gebiet und über fast die gesamte Langhe. Gleich einem altrömischen Amphitheater reihen sich rund um La Morra topgepflegte Rebzeilen aneinander. Reizvoller können Weinlandschaften nicht sein. Hier, inmitten des berühmten Barolo Cru „Conca“, residiert die wunderschöne Azienda Agricola von Mauro Molino. Mauro, in Alba ausgebildeter Önologe, hat sich zielstrebig und mit großem Können ganz an die Spitze in Barolo gearbeitet. Seine Lagen-Baroli sind stilbildend und werden international sehr hoch bewertet. Die knapp 10 Hektar ergeben gerade mal 60.000 Flaschen edelster Stoff, darunter erstklassiger Dolcetto und Barbera. Seit Mauro's Sohn Matteo sein Oenologie-Studium beendet hat und schrittweise die Regie im Keller übernimmt, haben die Weine noch an Feinheit und Eleganz zugelegt.

Expertise

Jahrgang:

gesetzl. Herkunft: Langhe DOC

Alkoholgehalt: 13.00 % Vol.

Restzucker: 2.20 g/l

Säure: 4.80 g/l

Geschmack: trocken

Anbaugebiet: Piemont

Rebsorten: 50% Barbera, 40% Merlot, 10% Nebbiolo

Vinifizierung

Lese von Hand, Vergärung auf der Maische in ca. 14 Tagen, danach Klärung und Ausbau im großen Holzfass.

Sensorik

Betörender Duft nach reifen Waldfrüchten, leicht kräuterwürzig, etwas Leder, komplex und aromatisch

Passt gut zu

Involtini mit Steinpilzen, Bollito Misto

Lagerfähig

5 Jahre

Tipp

Oft sind es nicht die großen Namen, die eine Region widerspiegeln. Perfekter die Typizität des Piemonts und seiner Weinlandschaft darzustellen als dem Langhe Rosso Dimartina, gelingt es auch keinem Barolo oder Barbera. Erst die Cuvee, hier noch mit einem