



Barbaresco La Martinenga 2018

Tenuta Il Poggione



Artikel Nr.	08063
Land	Italien
Herkunft	Piemont liegt im Nordwesten von Italien, umarmt von der Mittelmeerküste
Rebsorte	Nebbiolo (100 %)
Qualitätsbezeich.	DOCG
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16 - 18°C
Ausbau	In französischen Barrriques für wenige Monate, dann in slawonischen Eichenfässern von 25hl für 12 Monate gefolgt von einer Reifung in der Flasche für 12 Monate
Boden	Blauer Mergel
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Granatrot, leuchtend, mit hellen Orangetönen. Intensiv und harmonisch, erinnert an wilde Waldbeeren, Erdbeeren und saurer schwarzer Kirschmarmelade mit einer angenehmen balsamischen Note von Nelken. Voll, harmonisch, mit guter Komplexität und anhaltendem Nachgeschmack.
Empfehlung	Fleisch, Geflügel und altem Käse
Über den Winzer	Ende des 19. Jahrhunderts wurde Il Poggione von Lavinio Franceschi gegründet. Als einer der Ersten erkannte er das Potenzial dieses Landstriches und pflanzte die ersten Reben an. Heute führen Leopoldo Franceschi und sein Gutsdirektor Fabrizio Bindocci das Traditionsgut und schöpfen aus den knapp 100 Hektar Weinbergen das Beste, was es in dieser berühmten Region zu ernten gibt. Besucher gehen im wahrsten Sinne auf der Tradition des Hauses: für die Parkettböden und Holzausbauten wurden die Fassgauben der alten Brunellofässer genutzt.