

Chinato

Fratelli Alessandria
Barolo DOCG
50cl (6er-Karton)

CHF 35.00

Typ: Süsswein

Land: Italien

Region: Piemonte

Allergene: Enthält Sulfite

Produzenten-Informationen

Fratelli Alessandria sind nebst G.B. Burlotto das zweite historisch bedeutende Weingut aus Verduno, der nördlichsten aller Barolo-Gemeinden. Die Qualität der traditionell bereiteten Weine konnte im vergangenen Jahrzehnt auf beeindruckende Weise nochmals gesteigert werden. Dies ist vor allem Vittore Alessandria zuzuschreiben, der das Weingut gemeinsam mit seinem Vater Gian Battista und seinem Onkel Alessandro in fünfter Generation führt. Für uns gehören die eleganten Weine von Fratelli Alessandria unbestritten zur Barolo-Elite! Auch der Weinjournalist Antonio Galloni ist von Fratelli Alessandrias Barolo angetan und vergibt regelmässig hohe Bewertungen: «Vittore Alessandria's 2013 Barolos are stellar. These remain some of the finest, artisan, traditionally made Barolos readers will find. Best of all pricing has not yet caught up to the quality of what is in the bottle.» Fratelli Alessandria produzieren insgesamt vier Baroli, drei davon Einzellagenweine. Während Gärung und Mazeration (in Stahltanks) für die Lagen-Baroli gewöhnlich 20-25 Tage dauern, sind es beim Basis-Barolo 12-15 Tage. Alle vier Weine werden für 3 Jahre in slawonischen Holzfässern mit Grössen von 20-40 hl ausgebaut.