2018 Sassella Rocce Rosse

ArPePe
Valtellina Superiore DOCG Riserva
150cl (1er-Karton)

Degustationsnotiz

Der Rocce Rosse mit seiner ikonischen schwarzen Etikette ist das Flaggschiff von ArPePe. Die auf rund 400 m ü. M. gelegene Parzelle im Herzen der Sassella wurde 1984 von Arturo neu angelegt; sechs Jahre später erhielt der Wein seinen Namen. Rocce Rosse verkörpert Arturos lebenslange Suche nach dem tief mineralischen, eisenhaltigen Ausdruck der granitgeprägten Böden seiner Heimat. Der 2018er entfaltet ein überwältigend intensives und vielschichtiges Bouquet nach Blutorange, Kirschkernen, roten Waldbeeren und getrockneter Mandarinenschale. Weisse Blüten, Minze, Rosmarin, Rhabarber und feine mediterrane Kräuter verweben sich mit balsamischen Anklängen, Zimt und kreidiger Mineralität. Am Gaumen baut er enormen Druck auf und besitzt eine majestätische, bis ins kleinste Detail durchgeformte Struktur, ohne je schwer oder massig zu erscheinen. Das dichtmaschige, samtig geschliffene Tannin verleiht Tiefe und Kontur, während die glasklare Säure und ein feiner Schmelz den Wein in faszinierender Balance halten. Mit Luft öffnen sich immer neue Schichten von Kräutern, Tabak, Blutorange und markanter, eisenhaltiger Mineralität. Das Finale ist atemberaubend lang, straff, salzig und von aussergewöhnlicher aromatischer Intensität. Ein Sassella von grosser Statur und unverwechselbarem Terroirausdruck – kraftvoll, feingliedrig, tiefgründig und von nahezu vollkommener innerer Balance. (rr)

Typ: Rotwein

Land: Italien

Region: Lombardia

Genussreife: Jetzt - 2036

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Traubensorten: Nebbiolo

Allergene: Enthält Sulfite

Wine Spectator : 96

Vino Vario: 20