SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

2015 Tulin Barbaresco DOCG

Pelissero | Piemont

Der Barbaresco Tulìn stammt aus dem gleichnamigen Weinberg mit durchschnittlich 25 Jahre alten Reben.Die klimatischen Gegebenheiten der Lage und die Böden sind perfekt für die Rebsorte Nebbiolo.Der Tulin ist sehr traditionell ausgebaut und besitzt einen geringen Tanningehalt, wodurch er einen angenehm trockenen Geschmack, eine engmaschige Eleganz und eine samtige Länge erhält.SpeiseempfehlungTraditionsgemäß wird ein Barbaresco zu Trüffelgerichten gereicht.Dieser passt jedoch auch hervorragend zu gegrilltem und gut gewürztem Gemüse oder zu aromatischen Tomatensaucen.

Sensorik

Farbe	granatrot
Duft	Brombeere, Veilchen, verkohltes Holz
Geschmack	mittlere Säure, feinkörniges Tannin, kraftvoll

Wissenswertes

Ausbau	Flaschenreife, großes Holzfass
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

dunkle Saucen, Trüffelgerichte, Kurzgebratenes

Produzent

Das Weingut Pelissero wurde 1954 gegründet und wird heute in dritter Generation, von Giorgio Pelissero geleitet. Mit seiner Schwester Cristina gehört Giorgio zur Gruppe der "Langa in", zu der sich eine Reihe der begabtesten piemonteser Winzer zusammengeschlossen haben. In der neuen Cantina bei Treiso werden die Trauben von mittlerweile 42 Hektar Rebfläche mit 20 Mitarbeitern verarbeitet und ausgebaut. Selbst bei den "einfacheren" Weinen wie Barbera und Nebbiolo setzt Giorgio Barriques ein. Das Flaggschiff bleibt weiterhin der Vanotu, ein Spitzen-Barbaresco aus den besten Nebbiolo-Trauben des Gutes, mit dem Giorgio schon mehrere Male die drei Gläser des Gambero Rosso gewonnen hat.

Gründungsjahr	1954
Anzahl der Mitarbeiter	20
Rebfläche	42 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	250 000
Rebsortenspiegel	Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Moscato, Riesling, Favorita

Pelissero | Via Ferrere 10 | IT 12050 Treiso

WEINWIRTSCHAFT WEINHÄNDLER DES JAHRES 2022 Spezialsortiment ITALIEN