

## 2016 Vanotu Barbaresco DOCG

Pelissero | Piemont

Im piemontesischen Dialekt ist "Vanotu" der Kosenamen für Giovanni. So hieß der Großvater von Giorgio Pelissero und ehemaliger Eigentümer der Cru-Lage, auf der die Trauben für diesen Spitzen-Barbaresco wachsen. Moderne und innovative Verfahren führen zu einem Barbaresco von internationalem Stil. Beerig-fruchtig mit weichen Aspekten des Holzeinflusses. Der Vanotu ist nicht umsonst in vielen Kreisen beliebt und hochgelobt. Speiseempfehlung: Vordergründiger Begleiter von vielerlei Speisen. Der Vanotu passt zu geschmortem Fleisch, zu Pilzsaucen, zu Trüffelgerichten und auch zu einer abschließenden Käseplatte.



### Sensorik

<b>Farbe</b>	brombeerfarben
<b>Duft</b>	Rauch, Cassis, Veilchen
<b>Geschmack</b>	komplex, mittlere Säure, feinkörniges Tannin

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Barrique, Flaschenreife
<b>Trinktemperatur</b>	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.

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

Pelissero | Via Ferrere 10 | IT 12050 Treiso