2019 Tettineive Barbaresco DOCG

Scarpa | Piemont

Die Trauben für den Barbaresco Tettineive wachsen auf nur 2 Hektar Rebfläche in einer Höhe vom 400 Metern über dem Meeresspiegel in Neive. Die Böden sind überwiegend sandig und begünstigen die Entwicklung einer festen Tanninstruktur, so dass der Tettineive eine Lagerfähigkeit von bis zu 20 Jahren besitzt. Die Trauben werden im Oktober von Hand gelesen und durchlaufen eine Maischegärung von über 3 Wochen. Die Reifung erfolgt in großen Holzfässern aus Alliereiche und einer Flaschenreife von mindestens 12 Monaten. So entsteht ein balsamischer Strukturwein mit Frische, Duftigkeit, Gerbstoff und hervorragender Länge.

Sensorik

Farbe	granatrot
Duft	Leder, Veilchen, Walderdbeeren
Geschmack	deutliches Tannin, komplexe Struktur, ätherisch am Gaumen

Wissenswertes

Ausbau	Flaschenreife, großes Holzfass
Trinkreife	2026-2035
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

Risotto, reife Käsesorten, Kurzgebratenes

Auszeichnungen

Wine Enthusiast 93 Punkte | Tettineive 2019
Wein.plus 90 Punkte | Tettineive 2019
Decanter und Falstaff 91 Punkte | Tettineive 2019
The Merano WineHunter Goldmedaille | Tettineive 2019
Oenologique 93 Punkte | Tettineive 2020

Produzent

Das historische Weingut Scarpa erzeugt in Monferrato auf 22 Hektar Rebfläche circa 100 000 Flaschen Wein pro Jahr. Das Terroir, die nachhaltige Praktiken in den Weinbergen und eine lange Flaschenreifung im Keller sind die wichtigsten Kriterien Scarpas für die Weinproduktion. Das Weingut ist jedoch nicht nur bekannt für die großen Rebsorten des Piemonts, Barbera und Nebbiolo, sondern auch für Spitzenweine aus den autochthonen Trauben Freisa, Ruché, Brachetto und Pelaverga, die man sehr selten reinsortig verkosten kann.

Gründungsjahr	1854
Anzahl der Mitarbeiter	18
Rebfläche	22 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	100 000
Rebsortenspiegel	Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Moscato, Freisa, Pelaverga, Bracchetto, Rouchet

Scarpa Nizza Monferrato | Via Montegrappa 6 | IT 14049 Nizza Monferrato

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment
ITALIEN