SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

2019 Vanotu Barbaresco DOCG

Pelissero | Piemont

Im piemontesischen Dialekt ist "Vanotu" der Kosename 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.



Sensorik

Farbe	granatrot
Duft	Rauch, Cassis, Veilchen
Geschmack	komplex, mittlere Säure, feinkörniges Tannin

Wissenswertes

Ausbau	Barrique, Flaschenreife
Trinkreife	2024-2035
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

dunkle Saucen, Trüffelgerichte, Kurzgebratenes

Auszeichnungen

3 Gläser Gambero rosso

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