SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

2021 Fredo Barbera Riserva dell Otrepo Pavese DOC

Cordero San Giorgio | Lombardei

Der Barbera Riserva Fredo von Cordero San Giorgio ist dem Großvater von Francesco, Lorenzo und Caterina, Alfredo Currado, gewidmet. Der Name spielt zum einen auf den Spitznamen, Fredo, von Alfredo Currado an und zum anderen auf das italienische Wort "Freddo", das übersetzt kalt bedeutet, an. Die kühle Weinbergslage, die mit den Reben für den Barbera Riserva bestockt ist, ist durchschnittlich 40 Jahre alt, liegt auf 250 Metern ü.d.M. und besitzt kühlen, lehmigen Boden. Die Trauben werden ausschließlich von Hand in kleinen Körben gelesen und vor und nach der Gärung auf den Schalen mazeriert. Danach reift der Freddo für etwa zehn Monate in Barriques aus französischer Eiche, für weitere zehn Monate in großen Fässern und etwa sechs Monate auf der Flasche. So entsteht ein intensiv rubinroter Wein mit Aromen von reifen Kirschen, Brombeeren, Pflaumen, blumigen Noten von Veilchen und einer zarten Würze. Am Gaumen ist er strukturiert und komplex, mit einem lang anhaltenden Abgang, der durch seine knackige Säure ausgeglichen wird.

Sensorik

Farbe	kirschrot
Duft	rote Kirsche, schwarze Pflaume, Röstaromen
Geschmack	ausgewogenen Säure, feinkörniges Tannin, komlpex

Wissenswertes

Ausbau	Barrique
Trinkreife	2024-2030
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

kräftige Gerichte, viel Gewürze, Geschmortes

Produzent

Das Weingut Cordero San Giorgio im Oltepò Pavese wird von den Kindern von Mario Cordero und damit den Nichten und Neffen Luca Currado Vietti aus Castiglione Falletto geführt. Das piemonteser Weingut
Vietti gehört zu den großen Namen des Piemonts. Francesco, Lorenzo und Caterina Cordero sind im Familienweingut Vietti aufgewachsen und haben in Kellereien in Frankreich, den USA und Neuseeland weitere Erfahrungen gesammelt. Das Weingut verfügt über 22 Hektar Rebfläche, die sich auf 250 Meter Höhe über die Hügel von Santa Giuletta erstrecken. Angebaut werden die gebietstypischen Rebsorten Pinot Grigio, Croatina, Barbera, Chardonnay und Pinot Nero, die unbestrittene Herrscher des Oltrepò. Auf den verbleibenden Hektar des Anwesens wurde beschlossen, den jahrhundertealten Eichenwald zu erhalten, der ebenso wertvoll wie unverzichtbar für das Wohlergehen des Bodens und des Ökosystems ist.

Gründungsjahr	2019
Rebfläche	22 Hektar
Rebsortenspiegel	Pinot Grigio, Croatina, Barbera, Chardonnay und Pinot

Nero Tenuta San Giorgio, 1 | 27046 Santa Giuletta

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment
ITALIEN