

Geschätzte Weinfreunde !

Das Weingut **LA BRICCOLINA** von der Familie **GRASSO TIZIANO** verfügt über allerbeste Lagen etwas ausserhalb von Serralunga d`Alba. Insgesamt werden 5,5 ha durchwegs mit der Nebbiolo-Traube bestockte Weingärten im Eigenbesitz kultiviert. Davon werden die Trauben von 5 ha an ein großes Weingut verkauft. Lediglich vom 0,5 ha kleinen Filetstück, mit über 50-jährigen Weinstöcken wird der eigene Barolo BRICCOLINA seit dem Jg 2012 produziert. Das Weingut ist bereits seit Jahrzehnten als Traubenproduzent aktiv, aber als Weinproduzent noch sehr jung. Nach dem tragischen Unfall von Tiziano Grasso vor ein paar Jahren, ist das Weingut jetzt in den Händen von Simona Grasso und Ihrem Sohn Daniele, welcher bereits ein Studium in Önologie in Alba abgeschlossen hat. Die Lagen von LA BRICCOLINA verfügen über sehr mineralreiche Böden mit höchstem Potenzial und befinden sich zwischen den berühmten Serralunga-Lagen, Collina Rionda und Francia (Monfortino). Die nächsten Jahre enden nach und nach die Verträge als Traubenlieferant mit einer großen Kellerei und die Produktion wird dann, von derzeit max. 3.000 Flaschen Barolo, irgendwann mal auf etwa 25.000 bis 30.000 ansteigen.

Degu-Notiz Jänner

2020: 2016 BAROLO BRICCOLINA 100% Nebbiolo Alc. 14,5° Produktion: 3.000 FI

Leuchtendes rubinrot, volle feine Frucht, herrlich würzig zur Nase, klassisch viel vollreife Weichselnoten, dezent rosa Grapefruit, ein Hauch von Goudron, schön-saftig und schmelzig im Antrunk, gefolgt von einem sehr angenehmen, seidigen Trinkfluss, bereits schön harmonisch, bleibt immer dicht und schön komplex, wirkt jugendlich und streng, toll mineralisch, die saftige Säure und die fitten Tannine sind bereits perfekt eingebunden. Im Finale sehr nachhaltig und enorm anhängend, ein absolut großartiger und klassisch produzierter Barolo aus Serralunga d`Alba.

FAZIT: ein exzellenter Barolo !!! blitzsauber, klassisch produziert, und mit Potenzial für ein langes Leben ausgelegt.

Der Genuss-Check zeigt, hier wird nichts dem Zufall überlassen. Das Potenzial aus den über 50-jährigen Reben widerspiegeln sich mit ihrer ganzen Mineralik und dem enormen Tannin-Rückgrat sehr beeindruckend in diesem tollen Barolo, welcher derzeit „noch“ erschwinglich ist !!! Ab September 2020 ist der Wein dann neu in Österreich und exklusiv bei VINUSSI verfügbar – Bestellungen werden gerne per sofort entgegen genommen.

Rating: UN 96 (2024 – 2041+)

BK-Preis: 0,75L € 39,50 +20% Mwst / 1,50L Magnum € 95,00 +20% Mwst

Speisen: dunkles Fleisch jeder Art der Zubereitung; klassische Fleischgerichte mit dunklen Saucen,

Servier-Temperatur: 16° - 17°

Bevorzugtes Glas: Conterno Sensory-Glass