

# BAROLO DEL COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA DOCG

2018 / 75 cl



## Tenuta Cucco

“Auf der Tenuta Cucco hat meine Familie beschlossen, authentische Barolo-Weine zu erzeugen, die Protagonisten einer aussergewöhnlichen Geschichte sind und gleichzeitig die Einzigartigkeit der zerbrechlichen Umwelt, die sie hervorbringt, bewahren. Das ist die Herausforderung, die ich mir gestellt habe.

Tenuta Cucco, im malerischen Piemont gelegen, ist ein alteingesessenes Weingut, das für seine Weine bekannt ist, die die Essenz des Terroirs verkörpern. Das Weingut blickt auf eine reiche Weinbaugeschichte zurück und pflegt seine Weinberge, in denen Rebsorten wie Nebbiolo und Chardonnay angebaut werden, mit grosser Sorgfalt. Die Weine, darunter berühmte Barolos und Langhe Chardonnays, spiegeln eine harmonische Verbindung von Tradition und Innovation wider. Das Engagement der Tenuta Cucco für nachhaltige Praktiken und der tiefe Respekt für das Terroir spiegeln sich in jeder Flasche wider und bieten dem Geniesser eine sublimen Reise durch die unverwechselbaren Aromen des Piemonte.

Die Lagen der Tenuta Cucco, Cerrati und Bricco Voghera, liegen beide am Osthang des langgezogenen Bergkamms von Serralunga d'Alba. Sie haben unterschiedliche Ausrichtungen und wachsen vor allem auf unterschiedlichen Böden.

<b>Trinkreife</b>	bis 2030
<b>Traubensorten</b>	Nebbiolo
<b>Passend zu</b>	Dunkles Fleisch, Federwild

## Degustationsnote

Die Trauben stammen aus den Lagen von Bricco Voghera und dem unteren Teil von Cerrati, beide in der Region Serralunga. Der Jahrgang 2018 ist besonders, da er der erste mit Bio-Zertifizierung ist.

Es handelt sich um einen Barolo mit einem klassischen Bouquet, das die typischen Eigenschaften der Rebsorte und des Bodens widerspiegelt: Aromen von verwelkten Rosen, Waldboden, Pflaumen, Lakritze und Gewürzen. Der Wein zeigt sich in einem leuchtenden Rubinrot mit einem Hauch von Orange. Er ist frisch, mit einer angenehmen Säure und Tanninen, die ihm eine schöne Struktur verleihen. Die Aromen sind elegant und intensiv, während die Frucht süß und mit ausgeprägten Noten von Tabak und getrockneten Kräutern versehen ist.

Serviertemperatur zwischen 16 und 18°C.

Tre Bicchieri Gambero Rosso: 2 Gläser

James Suckling: 92/100

