

Porello, Nebbiolo d'Alba, rosso

Region	Piemont
Erzeuger	Marco Porello – Piemont
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Nebbiolo
Bestell-Nr.	IPI030305

Nebbiolo d'Alba steht in den beiden besten Lagen bei Vezza d'Alba und Canale. Die Stöcke sind mindestens 30 Jahre alt, haben daher schon von Natur aus etwas weniger Ertrag und transportieren die feine salzige Mineralik des Terroirs in die kerngesunden Beeren. Geerntet wurde relativ spät, zwischen dem 10. und 20. Oktober, 12 Tage fermentiert, um dann in 3.000 l Holzfässern zu reifen. Ganze 8.000 Flaschen wurden gefüllt. In der Farbe ein dunkles Rubin mit violetten Reflexen. Im intensiven und einladenden Duft faszinieren Brombeeren, Maulbeeren und ein wenig Himbeeren, dazu zarte Veilchen-Noten und ein Hauch Nougat. Am Gaumen wieder eine saftige Beerenfrucht und eine famose Struktur, sehr fein balanciert, elegant mit Tiefe und Schmelz, aber auch typischer lebendiger Säure, klingt mit feiner Frucht lange nach. Die herausragende Qualität dieses famosen Nebbiolo ist eine Provokation vieler gerühmter, wesentlich teurerer Baroli und Barbaresci und demonstriert das ganze vinologische Können eines Ausnahmetalents wie Marco Porello.

Trinkempfehlung: Zu genießen ab 2008, Höhepunkt 2010 bis 2020.



Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	

