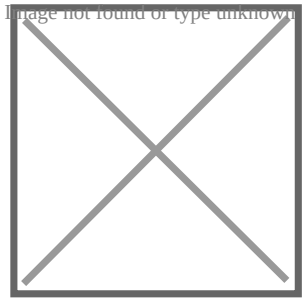
BAROLO DOCG "TRETURNE"

Poderi Fogliati, Piemont

2020



Frische rote Frucht, ätherisch, tief und doch filigran und ausgewogen mit einer tragenden Säurestruktur und eleganten Gerbstoffen mit anhaltendem Nachhall.

Die Trauben für den Barolo "Treturne" werden direkt an der Grenze zwischen Monforte und Castiglione Falletto gewonnen wird. Sie stammen von den beiden hervorragenden Cru-Lagen Bussia und Pugnane. Die Süd-West-Ausrichtung ermöglicht den Trauben eine optimale Reifung. Anna und Guido Fogliati sind sich der sorgfältige Bewirtschaftung des Bodens, mit dem größten Respekt für die Natur und die Umwelt bemüht. So wird mit viel Handarbeit und viel Erfahrung als Familienweingut in dritter Generation die Rebberge bestellt. Auch die Lese findet von Hand statt. Bevor der Wein nach 36 Monaten unfiltriert abgefüllt wird, reift er für mindestens 18 Monate im grossen österreichischen Eichenfässern. Wie viele Barolos geniesst auch der "Tretrune" das Karaffieren und trägt viel Reifepotential in sich.

Land / Region:	Italien / Piemonte
Farbe:	rot
Traubensorte:	Nebbiolo
Alkohol in %:	14.5
Böden:	Ton-Kalk
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO in Umstellung, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Gärbehälter Holz / Grosses Holzfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 15 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Tajarin mit weissem Trüffel, Ravioli mit Steinpilzfüllung

PODERE FOGLIATI

Annalisa und Guido Fogliati führen in dritter Generation das Familien Weingut Poderi Fogliati mit Lagen in Pugnane und der berühmten Bussia. Mit grossem Geschick bringen sie ausdrucksstarke, feinextrahierte Nebbiolos mit viel Tiefgang und Eleganz hervor.

Das Weingut, dass sich zwischen Castiglione Falletto und Monforte erstreckt, befand sich im Jahr 1800 im Besitz von Spirito Zocca, einem historischen Erzeuger und Exporteur von Barolo in Argentinien, und wurde Anfang der 50er Jahre von Guido Fogliati erworben, der seine eigene Produktion weiterführte. Nach seinem Tod wurden die Weinberge weiter bewirtschaftet, aber die Weinproduktion wurde eingestellt und die Trauben wurden an berühmte Barolo-Produzenten verkauft. Im Jahr 2016 übernahm die 3. Generation, Annalisa und Guido, das Weingut, die neuen Schwung in das Familienweingut brachte und sie sich entschieden die eigene Weinproduktion wieder aufzunehmen. Mit grosser Leidenschaft und vollem Respekt für das Gebiet und die Tradition bringen sie charaktervolle und frische Nebbiolos aus Barolo hervor. Um der Natur, ihren Ansprüchen und deren der nächsten Generation gerecht zu werden, arbeiten sie nach biologischen Prinzipen und befinden sich im Zertifizierungsprozess. Die Lagen um Pugnane befinden sich auf der anderen Talseite von Cannubi, auf ähnlichem geologischem Untergrund, dem Mergel von Sant'Agata Fossili, dem berühmten Sand-Kalk-Ton-Gemisch, das die elegantesten und finessenreichsten Vertreter von Barolo-Weinen hervorbringt. Eine neue aussergewöhnlich Barolo-Perle!