

Villa Pani Barolo Bussia DOCG

Artikel-Nr: 122717

ANBAUGEBIET Italien / Piemont

REBSORTE(N) Nebbiolo

KLASSIFIZIERUNG Barolo DOCG

ERZEUGER Villa Pani

AUSBAU Ausgewählte Nebbiolo Trauben der bekanntesten aller piemonteser Lagen, „Bussia“, werden von den bis zu 40 Jahre alten Reben gelesen. Die Gärung erfolgt für 38 Monate im Holz, 24 Monate hiervon in französischen Barriques von 225 Liter.

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG Der Wein besticht mit einer tiefen granatroten Farbe. Er präsentiert das Alterungspotenzial eines Nebbiolo mit seinem komplexen Bukett. Am Gaumen vollmundig mit ausgewogenen Tanninen und langen Abgang.

SERVIEREMPFEHLUNG Ein hervorragender Begleiter zu herzhafteren Fleischgerichten, gereiftem Käse und Gerichten mit weißem Trüffel.

SERVIERTEMPERATUR 18-20 °C



Die Klassiker des Piemont in der Neuinterpretation von Stella Grasso. Stella stammt aus einer alteingesessenen Winzerfamilie im Piemont und ist mit Wein groß geworden. Schon recht früh wurde ihr klar, dass Wein genau ihr Ding ist und so studierte sie an der renommierten Weinbauschule in Alba Önologie. Angestachelt von all dem, was sie Down Under über das Wine Making lernte, kam sie mit dem Ehrgeiz ins Piemont zurück, Weine zu erzeugen, die den Charakter ihrer piemonteser Heimat treu widerspiegeln, ohne unerfahrene Weinliebhaber abzuschrecken. „Interpretato da Stella Grasso“ heißt es auf den Etiketten der Villa Pani Weine. Und genau das ist es, was sie so besonders macht. Auf den kalkhaltigen Lehmböden gedeihen die unvergleichlichen Barolos zwischen den Hügellandschaften von Asti und Alessandria. Auf dem einzigartigen Terroir finden sich Rebstöcke im Alter von bis zu 40 Jahren, welche authentische Weine mit Struktur und Komplexität hervorbringen.

