2016 PLOZZA IGT "6er Krt."

Alpi Retiche Plozza

Produzent	**Plozza Vini**
Herkunft	**Lombardia/Valtellina, Italien**
Traubensorten	**Nebbiolo**
Flaschengrösse	**75 cl**

Allergene
Enthält Sulfite

Weinbeschrieb
Weitgefächert und intensiv ist das delikate Geschmackspanorama. Es dominieren verblühte Veilchen und reife Früchte, bald jedoch tendieren sie zu Tabakduft und Ledernuancen. Im Gaumen stattlich, verstärkt durch ein langanhaltendes Finale mit herben Tanninen. Er präsentiert sich in einer luxuriösen Flasche mit einem rustikalen Messingetikett und wartet geduldig – als wahrer Meditationswein – in einer wertvollen Holzverpackung auf den Weinkenner.

Vinifikation und Ausbau
Für die Herstellung des Spitzenweins Plozza I.G.T., der nur in den besten Jahrgängen produziert wird, verwendet man Nebbiolo-Trauben, die an fast hundertjährigen Rebstöcken reifen und vor der Pressung – wie bei der Sforzato-Produktion – drei Monate lang in Kisten trocknen. Von grundlegender Bedeutung ist der Ausbau von 24 Monaten in neuen französischen Holzfässern, zehn Monate im ersten neuen Barrique und vierzehn Monate im zweiten neuen Fass. Diese Umfüllmethode bezeichnen wir gern als „200% Barrique-Methode". Dabei sind wir uns wohl bewusst, dass dieser Reifeprozess nur sinnvoll ist, wenn die Trauben von höchster Qualität sind und eine Fruchtintensität besitzen, die mit den delikaten Röstaromen ein perfektes Gleichgewicht bilden können.

Passt zu
Rotes Fleisch, Wild, reifer Käse, Pizzoccheri, Lamm, Ente