

## Barolo Riserva DOCG Sarmassa Vigna Bricco

**Lage:** Gemeindegebiet von Barolo

**Anbaufläche:** 0,4 Ha

**Ausrichtung:** Süd

**Seehöhe:** 250 m.ü.M.

**Boden:** Lehmig-schlammig

**Bodenaufbau:** 26,3% Sand, 43,2% Schlamm, 30,5% Lehm

**Rebsorte:** Nebbiolo

**Unterart:** Lampia, Michet

**Unterlagsrebe:** K5BB, 420A

**Erziehungsform:** Spalliererziehung

**Rebschnitt:** traditioneller Guyot

**Pflanz- und Reihenabstand:** 1 m x 2,7 m

**Pflanzdichte:** 3.700 Stöcke/Ha

**Ertrag:** ca.6000-7.000 Kg/Ha

**Jahr der Rebpflanzung:** 2000

### MORPHOLOGISCHE BODENBESCHAFFENHEIT

Im kleinen, abgeschirmten Tal des Sarmassa belegt der Weinberg Bricco eine besonders privilegierte Südlage ab halber Höhe des Hügels bis zu dessen Spitze; tatsächlich, wie die alten Dorfbewohner sagen (und nicht nur diese), ist dies jene Zone in der der Schnee am schnellsten schmilzt. Dieser Lagenbarolo, den wir nicht jedes Jahr produzieren, wächst einzig auf diesem Stückchen Weinberg – althergebracht Bricco genannt – und wird separat gekeltert. Vor der Flaschenabfüllung wird vom Winzer gemeinsam mit Weinliebhabern und Experten bei einer Vergleichs-Verkostung der gleichnamigen Sarmassaparzellen entschieden, ob ein Bricco Sarmassa in diesem Jahr auf den Markt kommt, oder unter dem allgemeinen Lagenetikett Sarmassa verkauft wird.

### KELTERUNGSMETHODE

Ähnlich wie die beim Sarmassa Lagenwein zur Anwendung kommende Kelterung, mit dem Unterschied dass die Veredelungsdauer in der Flasche um 2 Jahre verlängert wird. So besitzt dieser Wein bereits wenn er in den Verkauf gelangt die volle Komplexität und Feinheit eines großen Barolos, obgleich er die Kapazität besitzt weitere Jahre langsam weiter zu reifen.

### GENUSSERLEBNIS - KOMBINATION

*“Der Barolo Wein ist ein Traum, ein Wachrufen, ein Geschenk der Erde und der Luft der Langa. Ein leiser Gedanke der den Geist und den Körper stärkt. Das war es. Und heute weiß man was es war. Ehre und Anerkennung an jene die den guten Geschmack hatten ihn uns zu überliefern”. Es gibt keine besseren Worte als diese, geschrieben von Massimo*

Riserva Sarmassa Vigna Bricco ist.

