Serre dei Roveri Barbaresco DOCG

Jahrgang:	2023
Erzeuger:	Sartirano Figli
Art. Nr.:	102.378
Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Ort des Gutes:	Novello



Weingut / Erzeuger

Das Familienweingut Sartirano blickt auf eine beeindruckende Geschichte zurück, die bis in das Gründungsjahr 1871 zurückreicht. Luigi Arnulfo, eine bedeutende Persönlichkeit des Piemont, legte den Grundstein für das Weingut und war einer der ersten, der Barolo in Flaschen abfüllte.

Die Entwicklung des Unternehmens begann mit Giovanni Sartirano, der ab 1910 neben der Weinproduktion eine Verkaufsstruktur aufbaute. Nach dem Zweiten Weltkrieg bauten seine Söhne Pietro und Giovanni den Betrieb weiter aus und verbesserten ihn 1973 mit einer automatischen Abfüllanlage. Das Weingut erhielt den Namen Cantine San Silvestro.

Paolo Sartirano führt das innovative Denken fort und nutzt die Gunst der Natur, um gefällige, bodenständige Weine zu erzeugen. Sein Barolo Terre dei Roveri ist ein weicher, feiner und trinkfreudiger Barolo aus drei verschiedenen Gemeinden. Die Trauben aus La Morra im Westen des Barolo-Gebietes wachsen auf blaugrauen Kalk-Mergel-Böden und verleihen dem Wein seinen weichen, fruchtigen Charakter. Für die kräftige, würzige Komponente wählte Paolo Trauben aus den westlichen Lagen von Monforte d'Alba und Castiglione Faletto, die auf eisenhaltigen Kalksandböden reiften.

Natürlich produziert die Familie Sartirano auch Weißwein aus der Cortese-Traube in Gavi, der Weißweinregion des Piemonts schlechthin. Der Gavi di Gavi Serre dei Roveri ist ein Cortese, wie er im Buche steht: feingliedrig, elegant und ausdrucksstark. Die Weinlinie "Serre dei Roveri" wird exklusiv für das Weinkontor Freund abgefüllt und verspricht authentische piemontesische Weinhandwerk.

Beschreibung

Farbe:	granatrot mit ziegelroten Refl
Rebsorte:	Nebbiolo
Charakteristik:	Überaus saftig, anregend und gut strukturiert. Aromen von Kirschen, roten Johannisbeeren und Rosenblättern, würzige Noten wie Süßholz im Nachhall. Ein langes Finale!
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	10 Jahre
Alkoholgehalt:	14 % vol.
Restzucker:	0,6 g/l
Gesamtsäure:	5,3 g/l

Gastromische Empfehlungen

Kräftige Gerichte von Schwein und Rind, Braten in dunklen Soßen, gegrilltes Fleisch, Lamm und Wild, kräftige Käsesorten

Stand: 24.11.2026 05:19 Uhr