



'Bricco Gaiano' Piemonte Appassimento 2019 Dezzani

Gleich 2x Gold und 95 Punkte gibt es für diesen unwiderstehlichen Appassimento, der aus dem Piemont stammt und Dolcetto mit Barbera verbindet. Für diesen Preis ist das sagenhaft viel Wein.

Weintyp	Rotwein
Produzent	Dezzani
Region	Piemont
Rebsorte(n)	Dolcetto Barbera
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	14 %
Reifepotenzial	bis 2027
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

95/99 Punkte Luca Maroni

"Che gran crema densa e solare e pura, integra, di mora e di fiore. Che grand'uva. Ricca della sua prima, fitta, polpa pura. Ma poi, anche, che fragranza inossidata di purissimo aroma mentoso. Un vino dalle doti estrattive veramente setose che in liquido divengon cremose. Pastose, vera carezza filamentosa per le nostre linguali papille. Suadanza accresciuta dalla souplesse del sapore: acidità e morbidezza in bilancia perfettamente armoniosa, in successione speziatamente, levigatamente vigorosa. Una distintiva e qualificante nitidezza enologica di trasformazione, e le sue compositive e dispositive doti, il suo fitto ed equilibrato estratto, brillano di luce e fragranza irradiandosi distillate e ben pure."

Bewertungen und Pressestimmen

Gold - Berliner Wein Trophy

Wine in Black-Bewertung: 93P

Appassimento ist die Rotweinbereitung der Stunde. Ob in Apulien, in der Toskana, in

Valpolicella oder auch im Piemont: Das Verfahren, bei dem die Trauben entweder schon am Stock abgeknickt werden, so dass sie dort trocknen und die Aromen verstärken oder nach der Lese auf Strohmatten oder gut durchlüfteten Lagerräumen trocknen, führt zu unwiderstehlich sinnlichen, kräftigen und charmanten Weinen wie diesem. Er wird entsprechend grosszügig bewertet, mit zwei strahlenden Goldmedaillen im Gepäck.

Tasting Note

Der tiefdunkle Appassimento ist schon im Duft ein grosser Verführer. Die betörenden Aromen erinnern an reife dunkle Kirschen, Pflaumen und Waldbeeren in Verbindung mit Kräutern und Gewürzen. Am Gaumen verbinden sich die süssen Beeren und Kirschen mit Zimt, Vanille, Tabak und Süssholz. Dabei wird die Frucht von einer lebendigen Weinsäure durchzogen, während das Tannin für eine cremige Textur sorgt.

Passt zu

Schmorgerichten und reifem Hartkäse

Weingut

Dezzani ist ein Piemonteser Weingut, dem es nicht darum geht, Kultweine zu erzeugen, sondern gute Weine zu guten Preisen. Es ist also nicht der Einzellagen-Barolo, der nur in wenigen hundert Flaschen zu horrenden Preisen angeboten wird, sondern der gute Barolo, bei dem man sich nicht scheut, auch mal eine Flasche mehr zu öffnen.

Die Grundlagen für den Erfolg legte Vater Romolo, der den Familienbetrieb zu einer Kellerei ausbaute. Seit 1998 führt Luigi Dezzani das Haus. Er ist nicht nur erfolgreich mit den Weinen, die seine Handschrift tragen, er war auch der jüngste Präsident, den das Konsortium der Winzer aus Monferrato und Asti je gewählt hat.

Das moderne Weingut liegt direkt am Steilhang des Ortseingangs von Cocconato, unweit von Asti. Die Weinberge finden sich nicht nur neben dem Weingut, sondern auch rund um Gavi und Roero. Unterstützt wird der passionierte Önologe vom erfolgreichen Berater Mario Ronco.

Vinifikation

Die Dolcetto- und Barbera-Trauben des Dezzani 'Bricco Gaiano' Piemonte Appassimento Rosso 2019 stammen aus verschiedenen Weinbergen der Langhe. Die reifen, aber mit einer guten Säure ausgestatteten Trauben wurden nach der Lese angetrocknet, so dass sich das Aroma und die Süsse konzentrierte. Nach der Vergärung wurde der Wein im klassischen Fuder ausgebaut.