

 **Chiara Boschis, E.Pira & Figli**

Barolo Via Nuova DOCG

 2021, 750 ml

 Italien, Piemont

 9911500101

 Nebbiolo

Alkoholgehalt: 14,5 %



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Rehrücken mit Moosbeeren (Rind)

In Nebiolo und Kräutersud geschmorter Fasan (Wild, Schwein)

Gnocchi mit Walnuss-Pesto (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 22.11.2024

Informationen zum Wein

Via Nuova war der Name eines kleinen Weinbergs in der Nähe des Zentrums von Barolo. Sein Name leitet sich von der Nähe der (im letzten Jahrhundert neu angelegten) Straße ab, die Barolo mit Novello verband. Von dieser Straße ist heute nur noch ein Weg durch die Weinberge übrig, der zu Fuß begangen werden kann. Jahrelang wurde der Wein in Reinform vinifiziert, bis die Gemeinde Barolo bei der Neuordnung der zusätzlichen geografischen Angaben (die 2010 in Kraft trat) beschloss, ihn in eine größere Unterzone einzugliedern, die den Namen Terlo trägt. Mit der Abschaffung dieses kleinen Cru hat Chiara Boschis als Hommage an die Tradition der Assemblage begonnen, den *Barolo Via Nuova* mit Trauben aus *Terlo* und *Liste* aus der Gemeinde Barolo, *Gabutti* und *Baudana* aus der Gemeinde Serralunga d'Alba, sowie *Ravera di Monforte* und *Mosconi* aus der Gemeinde Monforte d'Alba zu erzeugen. Nebbiolo mit den Varianten Michet und Lampia in einer klassischen Mischung.

Die Lese fand Anfang Oktober statt. Die gesamte Ernte war bis zum 12. Oktober eingebracht. Die Weine wurden in Drehtanks mit zwei Umpumpvorgängen pro Tag vergoren und 14 Tage lang auf den Schalen belassen. Die malolaktische Gärung erfolgte ebenfalls in Stahl. Ausgebaut wurde über zwei Jahre in Fässern und Barriques aus französischer Eiche.

Farbe

kirschrot, mittel transparent

Nase

Der *2021er Barolo Via Nuova* ist ein charmanter, ausgewogen wirkender und feiner Nebbiolo mit einem Duft von Zimt und Mandorla, reifen Kirschen und Pflaumen, Blutorange, Minze und Rosen.

Gaumen

Am Gaumen bietet der mittelgewichtige *Barolo* eine angenehme Festigkeit und einen guten Druck. Er wirkt floral und zugänglich, ausbalanciert und energetisch mit einer beeindruckenden Dynamik, einer lebhaften Säurestruktur und einem reifen, feinen Tannin. Ein großartiger Barolo in der Entwicklung.