

## 2022 Volpolo Bolgheri DOC

Podere Sapaio di Piccin



<b>Typ</b>	Rotweine
<b>Produzent</b>	Podere Sapaio
<b>Qualitätsstufe</b>	DOC
<b>Ausschanktemperatur</b>	16-18°C
<b>Trinkreife</b>	ca 8 Jahre
<b>Grösse</b>	75 cl
<b>Artikelnummer</b>	35051833

### Bemerkungen

Der Volpolo wird aus 70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot und 15% Petit Verdot gekeltert. Nach der manuellen Lese wird das Traubengut von den Stielen befreit und behutsam mittels einer Horizontal-Pressen zerquetscht. Der Traubenmost mazeriert mit den Traubenhäuten, wird dabei täglich durchmischt, um die Geschmacks- und Farbkomponenten optimal zu extrahieren und vergärt sodann bei einer gesteuerten Temperatur in Edelstahltanks. Die malolaktische Gärung vollzieht sich in französischem Eichenholz. Dort wird der Jungwein über 14 Monate hin verfeinert und erhält durch eine halbjährige Flaschenlagerung seinen letzten Schliff. Die Farbe des Volpolo ist Dunkelrot und lässt seine ausserordentliche Konzentration erahnen. In der Nase dominieren wilde Kirschen und Cassis, zu denen sich Nuancen von Pflaumen, Minze und Vanille gesellen. Am Gaumen überwältigt die volle Dichte den Geniesser. Was zuerst fein beim Antrunk beginnt, explodiert im Mund nach wenigen Sekunden und hält für Minuten an. Schliesslich garantieren die perfekt eingebetteten Tannine ein gutes Alterungspotenzial.