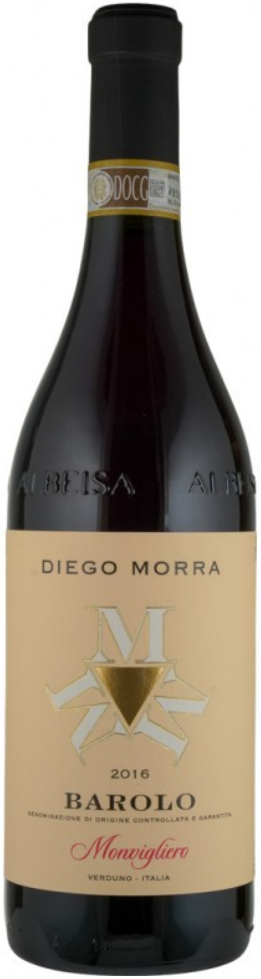
BAROLO MONVIGLIERO 2016
AZ. AGR. DIEGO MORRA

Klarheit	klar
Farbe	helles Granatrot
Sonstiges	-

Intensität	mittel +

Süße	● ○ ○ ○ ○
Säure	● ● ● ● ●
Bitterkeit	○ ○ ○ ○ ○
Körper	● ● ● ● ●
Holzeinsatz	● ○ ○ ○ ○
Tannin	● ● ● ● ●
Komplexität	● ● ● ● ●
Abgang	● ● ● ● ●

Bewertung	ausgezeichnet
Trinktemperatur	14 bis 16 °C



ANBAUGEBIET: PIEMONT, ITALIEN

REBSORTE: NEBBIOLO

PREIS: 49,70 €

AROMEN:

- GEWÜRZNELKE
- KIRSCHKILÖR
- SCHWARZE KIRSCHE
- LAKRITZE
- WALDBODEN
- VEILCHENBLÜTE
- GETROCKNETE PFLAUME

WINZER

Das Weingut Diego Morra im Barolo Gebiet in Piemont ist ein besonderer Betrieb, mit besonderen Menschen und besonderen Weinen, die uns auf Anhieb begeistert haben. Die Geschichte ihrer Weine und ihrer Familie erzählen die Morras gerne anhand ihrer Flaschenetiketten. Drei schlichte „M“ verbinden sich auf jedem ihrer Etiketten zu ihrer Geschichte. **M wie Monvieglero**: Besonders stolz ist man hier auf die 4 ha Familienbesitz dieser berühmten Lage. Jener Weinberg der gerne als die „Grand Cru“ Lage von Verduno bezeichnet wird. Der Boden besteht hier aus tiefblau-grauem Mergel. Er verleiht den Weinen reichlich an Aromatypizität, Eleganz und maximalen Ausdruck des Nebbiolos. Der Name der Rebsorte leitet sich übrigens von ‚Nebbia' ab, dem italienischen Wort für Nebel, und deutet auf jenen weißen Belag auf den Beeren hin, der sich bei der Vollreife der Nebbiolo Trauben bildet.

M wie Morra: Heute arbeitet die dritte Generationen der Familie Morra als Winzer. Alle sind stolz auf ihre Wurzeln und ihre Geschichte. Eine Geschichte, die Mitte des 20. Jahrhunderts mit dem ersten Stück Land begann. Heute steht im Mittelpunkt des täglichen Engagements die 30 Hektar Weinberge, die auf die Gemeinden Verduno, La Morra und Roddi verteilt sind. Hinzu kommen 20 Hektar Haselnusshaine.

M wie Mosca: In der Cascina Mosca beginnt die Geschichte der Familie. Das pittoreske Bauernhaus ist heute immer noch das Zuhause der Morras.

Die besonders große Stärke der Familie Morra sind ausdrucksstarke und tiefgründige Weine, die gleichzeitig aber auch besonders zugänglich sind. Und das ist bei den „Charaktersorten“ Nebbiolo, Dolcetto und Pelaverga keine Selbstverständlichkeit.