

'Gioso' Barolo 2015

Azienda Agricola Giovanni Sordo



2015 war ein Spitzen-Jahr für Barolo. Was hier auf die Flasche kam, ist für eine kleine Ewigkeit gemacht, bietet aber bereits auch jetzt schon viel Genuss. So wie der 'Gioso', der zudem auch noch mit Gold und 92 Punkten glänzt.

Weintyp	Rotwein
Produzent	Azienda Agricola Giovanni Sordo
Region	Piemont
Rebsorte(n)	Nebbiolo
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	14 %
Reifepotenzial	bis 2031
Ausbau	Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

92/100 Punkte James Suckling

"Lovely strawberry and tar aromas follow through to a medium body, with firm and chewy tannins and a long and flavorful finish. Shows tension and focus. Delicious now, but better in 2021."

Bewertungen und Pressestimmen

Gambero Rosso 2020 über das Weingut

"Der spektakuläre Verkostungssaal schenkt den Gästen einen seltenen Blick auf die Weinberge des Barolo-Gebietes und ist die würdige Krönung eines über hundertjährigen Kellers. Der Besucher wird auch von den 110 großen slawonischen Eichenfässern verzaubert, in denen vor allem die Barolo-Sektionen aus acht wertvollen Lagen in fünf verschiedenen Gemeinden ruhen."

Wine in Black: 91 P

Große Schönheit und Harmonie sowie zeitlose Eleganz - mit diesen Attributen lässt sich die vinophile Handschrift von Giorgio und Emanuela Sordo, die in dritter Generation die Azienda Agricola Giovanni Sordo leiten, wohl am besten beschreiben. Mit minutiöser Akribie haben sie sich im Laufe der Jahre zu den großen Nebbiolo-Experten im Piemont hochgearbeitet. Mit großartigen Lagen und idealen klimatischen Bedingungen gesegnet, setzt das Sordo-Team alles daran, um die Qualitäten Jahr um Jahr zu perfektionieren. Mit neuester Technik wird dabei die Tradition nie außer Acht gelassen. Denn stilistisch haben sich die Winzer ganz dem klassischen Barolo verschrieben, um so Weine für eine kleine Ewigkeit zu erzeugen. So wie eben den 'Gioso', der dank des Jahrhundert-Jahrgangs 2015 seine volle Stärke ausspielen kann. Kraft und Fruchtigkeit, Geschmeidigkeit und ein beeindruckendes Reifepotenzial - hier kommt alles stimmig zusammen. Das begeistert nicht nur uns, sondern auch James Suckling, der für die 2015er-Edition 92 Punkte zückte. Und Gold von der Berliner Wein Trophy gab's noch oben drauf! Che bello!

Tasting Note

Im Glas zeigt sich der 'Gioso' typisch: transparentes Granatrot mit einigen ziegelroten Reflexen. In der Nase bekommt man indes direkt eine Ahnung, wie komplex dieser Barolo ist. Denn hier wehen einem nicht nur Erdbeer-, sondern auch dezente Teer-Noten entgegen. Eine sehr spannungsreiche Kombination, zu der sich noch Heidelbeeren und eine leicht speckige Räuchernote gesellen. Herzhaft und fruchtig wechseln sich dann auch die Eindrücke am Gaumen ab. Hier bestechen vor allem die schlanken und straffen Tannine, die dem Wein einen wunderbaren Grip verleihen, der dem mittelkräftigen Druck des Weins sehr gut tut. Hier sind alle Facetten sehr präzise erkennbar und vereinen sich in großer Harmonie. Ein höchst eleganter Barolo!

Passt zu

Dieser Barolo passt hervorragend zu Wildgeflügel und geschmorten Gerichten aus dem Ofen. Ein Teller frischer Tjarin all'Uovo, jener typischen Piemonteser Pasta mit weißem Trüffel aus Alba und Butter ist ebenfalls immer ein "perfect match".

Weingut

Die Azienda Agricola Giovanni Sordo befindet sich im Herzen des Barolo-Gebietes in der Gemeinde Castiglione Falletto nahe Alba. Dort wurde sie vor mehr als hundert Jahren von Giuseppe Sordo gegründet. Bekannt wurde das Weingut unter seinem Sohn Giovanni Sordo, der alles investierte, um sich einige der besten Parzellen der Region zu sichern und klassische Barolo zu produzieren. Davon profitieren die Winzer der dritten Generation, die das Weingut heute leiten: Giorgio und Emanuela Sordo. Der Betrieb wirkt zwar modern und blitzblank, doch das Equipment, das die Sordos nutzen, ist durchweg mindestens eine Generation alt. Dazu gehören auch die klassischen Fässer aus slawonischer Eiche, die ein Volumen zwischen 50 und 120 Hektolitern besitzen. Die Sordos besitzen heute 53 Hektar Land, von denen 41 Hektar mit Reben bepflanzt sind. Ihre Weinberge befinden sich in einigen der besten Lagen, die die berühmte Region zu bieten hat. Dazu gehören Serralunga d'Alba (Gabutti und Marianot), Monforte (Ceretta di Perno und Massucchi), Barolo (Castello della Volta), La Morra (Cappalotto, Santa Maria und Gallina), Novello (Serra, Panerole und Ravera), Castiglione Falletto (Rocche, Scarrone, Garbelletto und Parussi), Grinzane Cavour (Raviola) und Vezza d'Alba. Dabei schafft Sordo etwas, was einzigartig im gesamten Barolo ist: Sie sind in der Lage, acht Einzellagen-Barolo zu vinifizieren - so viel, wie kein anderes Weingut!

Vinifikation

Der 'Gioso' Barolo 2015 der Azienda Agricola Giovanni Sordo wird zu 100 % aus Nebbilo vinifiziert. Die Trauben stammen von 10 bis 40 Jahre alten Reben, die in den verschiedenen Lagen der Familie in südlicher und südwestlicher Ausrichtung in einer Höhe zwischen 300 und 400 m tief in den kalkhaltigen Mergelboden wurzeln. Nach der Lese erfolgt die Fermentation in bei 30 °C temperaturkontrollierten Edelstahltanks, bei der der Tresterhut immer wieder untergestoßen wird. Die Vergärung dauert vier bis sieben Wochen. Der biologische Säureabbau erfolgt danach bei einer Temperatur von 20 Grad Celsius. Zunächst verbleibt der Wein rund drei Monate im Edelstahl, um sich zu setzen, bevor er 24 Monate in großen slawonischen Eichenfässern ausgebaut wird. Danach geht es für ein halbes Jahr zurück in den Edelstahltank und dann noch einmal ein halbes Jahr auf die Flasche, bevor der Barolo auf den Markt kommt.