



# Barolo Rocche di Castelletto 2016

## Cascina Chicco

92 Parker-Punkte, 93 vom Wine Enthusiast - und der Wine Spectator zückt für die 2016er-Edition dieses Lagen-Barolo sogar phänomenale 95 Punkte! Was für ein Überflieger! Erstaunlicher ist da nur noch der sagenhaft niedrige Preis!

Weintyp	<b>Rotwein</b>
Produzent	<b>Cascina Chicco</b>
Region	<b>Piemont</b>
Rebsorte(n)	<b>Nebbiolo</b>
Geschmack	<b>trocken</b>
Trinktemperatur	<b>16-18 °C</b>
Alkoholgehalt	<b>14,5 %</b>
Reifepotenzial	<b>bis 2040</b>
Ausbau	<b>Holzfass</b>
Nettofüllmenge (in Liter)	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 95/100 Punkte Wine Spectator

"An attractive mix of rose, cherry, menthol and spice aromas and flavors are the hallmarks of this balanced red, which features a solid foundation of vibrant acidity and dense tannins, plus a lingering aftertaste of cherry, iron, tar and spice." - Bruce Sanderson

### 92/100 Punkte Robert Parker's Wine Advocate

"Very few Baroli exist at this low price point. The Cascina Chicco 2016 Barolo Rocche di Castelletto draws upon fruit from Monforte d'Alba to present linear, tight and bold aromas. This Barolo opens to dark color saturation and a far-reaching bouquet. The aromas are divided into two categories, with dark fruit on one side and spicy oak on the other. With two years of barrel aging, the oak is a strong force in this wine, adding smoke, clove and tarry spice." - Monica Larner

## Bewertungen und Pressestimmen

### 93 Punkte - Wine Enthusiast

"Rose, truffle, licorice and new leather aromas slowly take shape on this full-bodied red.

Chiseled and vibrant, the palate delivers sour cherry, cranberry, star anise and tobacco framed in tightly knit close-grained tannins that grip the close. Fresh acidity keeps it youthful and balanced." - Kerin O'Keefe

## **Wine in Black-Bewertung: 93 P**

"Very few Baroli exist at this low price point", schwärmt Monica Lerner von Robert Parker's Wine Advocate. Und wir können ihr da nur aus vollem Herzen zustimmen. Schließlich waren wir selbst überrascht, als wir diese große Qualität erstmals im Glas hatten und den Preis gesehen haben. Denn der ist für eine derart hohe Güte tatsächlich märchenhaft niedrig. Vor allem, wenn man bedenkt, dass das Brüder-Gespann Enrico und Marco Facceno in den Weinbergen auf reine Handarbeit setzt. Die Ansprüche sind hoch: bei Cascina Chicco wird für jede Rebsorte der ideale Boden ausgesucht. Für den Nebbiolo, der seine Trauben für diesen Barolo gibt, wurde etwa die südwestlich ausgerichtete Lage Rocche in Castelletto ausgewählt.

Hier gedeihen die Reben auf einem Boden aus Ton und Kalk. Diese geologische Mischung bringt ordentlich Spannung in den Wein. Für den Charakter des Barolo ist das extrem wertvoll. Kein Wunder, dass die Brüder hier dann ausschließlich auf penible Handarbeit setzen und die Trauben nur von extra geschulten Arbeitern in zwei Durchgängen lesen lassen, damit ausschließlich perfektes Lesegut in den Keller kommt. Hört sich aufwändig an? Ist es auch! Da lassen dann natürlich auch die ersten begeisterten Bewertungen wie etwa die 92 Punkte, die Monica Lerner für den Wine Advocate vergeben hat, nicht lange auf sich warten. Diese werden dann aber sogar noch von 93 Punkten vom Wine Enthusiast getoppt, während der Wine Spectator eine Bewertung von 95 Punkten aus dem Hut zieht. Das einzige, was an diesem Barolo klein ist, ist tatsächlich nur der Preis!

## **Tasting Note**

Tiefrot schimmert der Barolo im Glas. In der Nase: Rosenblüten, rote Kirschen, Cranberry, Sternanis, Trüffel und Lakritz. Allein hier wird direkt klar, dass es sich um einen sehr dichten und äußerst komplexen Barolo handelt. Der Gaumen bestätigt dann auch direkt. Hier präsentieren sich zunächst die festen und zupackenden Tannine des noch jugendlichen Weins. Anklänge von Eisen, Leder und exotischen Gewürzen komplettieren den olfaktorischen Eindruck. Mit viel Kraft ausgestattet, brilliert er dennoch mit einer enormen Eleganz, die noch größer wird, wenn dieser Wein in ein paar Jahren seine Sturm-und-Drang-Zeit hinter sich gelassen hat. Das ist ein Lagen-Barolo für eine kleine Ewigkeit, der aber auch jetzt schon großen Genuss verspricht. Dann vorab aber bitte mindestens vier Stunden karaffieren - besser noch einen Tag zuvor öffnen.

## **Passt zu**

Ein intensiv-eleganter Wein braucht schon Speisen, die da mithalten können. Unsere Favoriten sind da ganz eindeutig Hirschgulasch oder eine lange geschmorte Lammkeule. Wobei auch gereifter Käse ideal zu diesem Barolo passt.

## **Weingut**

Im Herzen des Roero-Gebiets im Piemont gründete Ernesto Facceno in den 1950er-Jahren die Cascina Chicco. Der gelernte Metzger und Wein-Quereinsteiger bestockte seinen ersten Weinberg mit Nebbiolo und Barbera - und wählte den Namen seines Weinguts mit Bedacht. Cascina ist die italienische Bezeichnung für Bauernhaus. Und da sich Ernesto Facceno als Weinbauer sah, entschied er sich eben dafür. Hinzu kam, dass die Männer seiner Familie von Nachbarn und Freunden beim Spitznamen Chicco gerufen wurden. Voilà, der Weingutsname

ward geboren.

Ernesto Facceno produzierte eher schlichte Weine, die als Massenware in der Region verblieben und maximal in Bastflaschen abgefüllt ein paar Kilometer weit kamen. Erst sein Sohn Federico drehte ab den 1970er-Jahren an der Qualitätsschraube. Er kaufte weitere Weinberge und bestockte sie nicht nur mit Nebbiolo und Barbera, sondern jetzt auch mit Arneis und Brachetto. Erstmals wurde auch auf die richtige Lage geachtet. Parallel schickte Federico Facceno seine beiden Söhne Enrico und Marco auf die Önologie-Schule der Region.

Inzwischen haben die beiden Brüder die Geschicke der Cascina Chicco längst übernommen - und auf das nächste Level gehoben. Mit konsequenter Ertragsbegrenzung machten sie sich zunächst mit ihrem Arneis einen Namen. Dann gingen sie ihr Großprojekt an. Nämlich feinsten Barolo zu bereiten. Dank penibler Handarbeit in den Weinbergen sowie einer bewussten Wahrnehmung des Terroirs (welche Rebsorte gedeiht wo am besten?), steigerten sie die Nebbiolo-Qualitäten erheblich. Kein Wunder, dass bald darauf die ersten Auszeichnungen und hohen Bewertungen folgten. Auf diesen Lorbeeren ruhen sich die Facceno-Brüder aber nicht aus! Mit ihrem Barolo Rocche di Castelletto und der Barolo Riserva Ginestra beweisen sie Jahr um Jahr, wie einmalig das vielfältige Terroir im Roero-Gebiet ist.

## **Vinifikation**

Der Cascina Chicco Barolo Rocche di Castelletto 2016 wird zu 100 % aus Nebbiolo vinifiziert. Die Reben wachsen in südwestlicher Ausrichtung in der Lage Rocche bei der Gemeinde Castelletto auf Ton und Kalk. Der Weinberg wird ausschließlich mit der Hand bearbeitet. Der Ertrag wird auf 2 Kilogramm Traubenmaterial pro Rebstock begrenzt. Die selektive Handlese fand in zwei Durchgängen statt. Die Fermentation fand im kleinen Edelstahltank und dauerte 15 Tage. Dabei wurde der Tresterhut regelmäßig untergetaucht. Um noch mehr Farbe und Aromen zu extrahieren wurde der Wein nach der Gärung für weitere 30 Tage mazeriert, bevor er für 48 Monate in slawonischen Eichenfässern zu 2.000, 2.500 und 5.000 Liter ausgebaut wurde.