

BAROLO CASTELLETTO "Vigna Pressenda" DOCG 21



VINO OTTENUTO DA
AGRICOLTURA BIOLOGICA



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

Rebsorte: Nebiolo 100%
Gemeinde: Monforte d'Alba
Cru: Castelletto
Riede: Vigna Pressenda

Weinlese: Handlese und Selektion Mitte Oktober.
Weinherstellung: 12 - 15 tägige Maischegärung in horizontalen
Stahltanks.
Ausbau: 24 Monate in französischen Eichenfässern.

Alkoholgehalt: 14 % vol
Trinktemperatur: 18-20 °C
Lagerpotenzial: 2045+

"Frisch und lebendig mit Aromen und Geschmacksnoten von roten Beeren, Blutorange, zerdrückter Haselnuss, Hibiskus und Gewürzen. Mittlerer bis voller Körper, angespannt und geradlinig mit einem Rückgrat aus festen, feinkörnigen Tanninen und stetiger Mineralität."

Barolo passt wunderbar zu saftigem rotem Fleisch wie Rinderfilet, Lammkoteletts, Steak, geschmortem Rindfleisch. Der Reichtum und die Intensität des Weines harmonieren auch mit Wild oder Ente oder Risottos mit getrockneten Pilzen.



Günther 0664 3267419
Doris 0664 4493569



VINO MARE
Steiermark • Italia • Croatia

