Cabutto Barolo DOCG 0,75L



REGION
Piemont

CHARAKTERISIERUNG
Ein komplexer Barolo mit Aromen von dunklen Früchten, Trüffel, Tabak und Gewürzen. Am Gaumen kräftig und strukturiert, mit reifen Tanninen und einem langen Abgang.

SERVIEREMPFEHLUNG
Perfekt zu Wildgerichten und gereiftem Käse.

SERVIERTEMPERATUR
16-18°C

Verschluss
Korken

Artikelnummer: 97156

Produkteigenschaften

Anbaugebiet	Piemont
Farbe	Rot
Geschmacksstufe	Trocken
Rebsorte	Nebbiolo
Herkunftsland	Italien

Allergene

Sulfit	Ja

Sonstige Angaben

Alkoholgehalt	14,0 % Vol.
Säuregehalt	6,2 g/l
Zuckergehalt	1,0 g/l

Zusätzliche Informationen

Handverlesene Trauben, bis zu 30 Tage auf dem Tresterhut gärend, Reifung für 3 Jahre in slowakischen Eichenholzfässern bzw. anschließend in der Flasche.

Inverkehrbringer: Az. Agr. Tenuta La Volta di fratelli Cabutto S.S.A., Via S.Pietro 13, 12060 Barolo (CN), Italien

Zum Produkt