Vite Colte, 2018

Barolo del Comune di Barolo DOCG Essenze

Herkunft
Italien

Region
Piemont

Rebsorten
Nebbiolo

Trinktemperatur
16 - 18°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
14.5%

Charakter

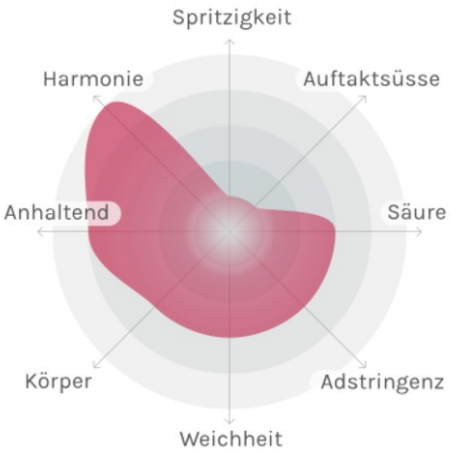
Dieser Barolo wird aus den besten Trauben der Lagen von Bussia di Monforte, Annunziata La Morra, Ravera Novello, La Volta Barolo und Scarrone di Castiglione Falletto hergestellt. Die verschiedenen Lagen werden separat im Barrique ausgebaut und erst nach 2 Jahren zum ESSENZE zusammengeführt. Es ensteht ein herrlicher Barolo mit Noten von Holunder, roten Beeren und Backpflaumen. Er ist sehr kräftig, fruchtig und zeigt Holznoten. Schöner Barolo, den Sie gut noch einige Jahre lagern können. Hervorragendes Preis- Leistungsverhältnis! Passt zu dunklem Fleisch, Braten, Wildschwein, gereiftem Hartkäse.

Weintyp

Die Ausgewogenen

Die Nachhaltigen

Die Fruchtigen



Produzent/Marke

Vite Colte

Tradition wird gross geschrieben bei Vite Colte, was die Wein-Produzenten aus dem Piemont aber nicht daran hindert, innovative Konzepte zu entwickeln. In die moderne Kellerei Vite Colte gelangen ausschliesslich Trauben, die mit viel Farbe und aromatischem Extrakt gut für die Reifung geeignet sind. Es werden ausschliesslich DOC und DOCG Weine von hoher Qualität produziert, ausgehend von kleinen Hektarerträgen und rigoroser Selektion bei der Weinlese.