

La Spinetta, 2021

Barolo DOCG CAMPE BIO

Herkunft Region Piemont Italien

Rebsorten Nebbiolo

Trinktemperatur

16-18 °C

Allergenhinweis Alkoholgehalt

Enthält Sulfite 14.5%

Charakter

Im Bouquet hat dieser Rotwein Aromen von Blumen und Beeren, mit Noten von Vanille und einem Hauch von Vanille. Er ist sehr vollmundig und konzentriert, mit reifen Tanninen und einem langen, kräftigen Finale.

Weintyp







Die Gehaltvollen Die Ausgewogenen

Produzent/Marke

La Spinetta

Die grosse Leidenschaft von Giorgio Rivetti, dem Chef von La Spinetta, ist der Barolo. Aber seine Wurzeln liegen im Moscato: Als die Familie 1977 im Herz des Moscato-Gebiets La Spinetta gründete, bewies sie das Potenzial der Moscato-Traube mit der Herstellung der ersten Crus in Italien. Heute steht La Spinetta auch für Qualitätsweine aus der Toscana, die die Einzigartigkeit der Trauben und des Terroirs betonen und die Eigenschaften der Weinberge und des Bodens widerspiegeln. Giorgio Rivetti ist ein erfolgreicher Mann. Zusammen mit seinen Brüdern Carlo und Bruno führt er La Spinetta mit viel Leidenschaft, Kreativität und harter Arbeit. Für La Spinetta sind tiefe Hektarerträge, der Verzicht auf Düngemittel sowie die Handlese von gesundem Traubengut die Basis für die hohe Qualität der extraktreichen Weine.

Spritzigkeit Harmonie Auftaktsüsse Anhaltend Säure Körper Adstringenz Weichheit

Passt zu



Pasta mit Fleisch



Rindfleisch mit dunklen Kalbfleisch mit dunklen Saucen, auch gegrillt oder gebraten



Saucen



Wildfleisch mit dunklen Saucen, auch gegrillt oder gebraten