

BARBARESCO DOCG MASSERIA M.O.

LAND;	ITALIEN
HERKUNFT;	PIEMONTE
PRODUZENT;	VIETTI HTTPS://WWW.VIETTI.COM
TRAUBENSORTE;	NEBBIOLO
ALKOHOL;	15% VOL.
VINIFIKATION;	DIE TRAUBEN STAMMEN AUS EINEM SINGLE WEINBERG IN TREISO VON 40 JÄHRIGEN STÖCKEN. DIE TRAUBEN WERDEN FÜR 18 TAGE IN OFFENEN STAINLESS STEEL TANKS VERGOREN. WÄHREND DER FERMENTATION WIRD DER TRESTERHUT UNTERGETAUCHT ODER DER WEIN WIRD UMGEPUMPT. DER WEIN WIRD IN SLOWENISCHEM HOLZ FÜR 24 MONATE GEREIFT
WEINTYP;	DUNKLES ROT MIT PFLAUMENNOTEN. ES FOLGT EINE SÜßE, ÜPPIGE NASE NACH KIRSCHEN, PFLAUMEN, ZEDERNHOLZ, LEDER, ERDE UND GEWÜRZEN. IM MUND SEHR TIEF UND EINNEHMEND, VOLLER KÖRPER, MUNDFÜLLEND, WEICH UND AUßERORDENTLICH GUT BALANCIERT
PASST ZU;	WILD, GEBRATENES ROTES FLEISCH UND GEREIFTEM KÄSE

