

BAROLO DOCG AUDACHE M.O.

LAND;	ITALIEN
HERKUNFT;	PIEMONT
PRODUZENT;	SAROTTO http://www.robertosarotto.com
TRAUBENSORTE;	NEBBIOLO
ALKOHOL;	16 % VOL.
VINIFIKATION;	VOR DER ALKOHOLISCHEN GÄRUNG KALTMAZERATION DER TRAUBEN, DANACH CA. 20 TAGE VERGÄRUNG, 2 MONATE IM EDELSTAHLTANK, MINDESTENS 24 MONATE IN BARRIQUES ANSCHLIESSEND NOCHMALS 6 MONATE STAHLTANKLAGERUNG UND MINDESTENS 6 MONATE FLASCHENREIFUNG
WEINTYP;	DICHTES RUBINROT MIT FEINEN ROTGOLDENEN REFLEXEN, INTENSIVE, REIFE FRUCHT, EINGEKOCHE PFLAUMEN, DÖRRFRÜCHTE, UNTERLEGT MIT EINEM HAUCH VEILCHEN, RÖSTIGE AUSBAUNOTE, MINERALIK NACH GRAFIT, AUSGEWOGENE TANNINE, KRÄFTIG IM GAUMEN
PASST ZU;	FLEISCHGERICHTE, PASTA, KÄSE

