



2022 Serra Capelli Barbaresco DOCG

Elio Filippino

Produzent	Elio Filippino
Herkunft	Piemonte, Italien
Traubensorten	Nebbiolo
Flaschengrösse	75 cl

Allergene

Enthält Sulfite

Weinbeschrieb

Intensive granatrote Farbe mit orangefarbenen Reflexen, die auf eine lange Lagerungszeit hinweisen. Fruchtige Duftnoten, die an Trauben und Himbeeren erinnern; er weist ätherische und würzige Noten (Zimt, Tabak, und Vanille) auf. Im Gaumen weit, betörend und elegant, gleichzeitig intensiv und kräftig.

Vinifikation und Ausbau

Die Trauben werden leicht gepresst und entrappt; der klare Most gärt bei 26-30°C in Stahltanks mit Temperaturkontrolle; die Maischegärung dauert 10-12 Tage. Nach dem Abziehen reift der Wein etwa 18-20 Monate in 225 Liter Alliers Barrique-Fässern. Später wird er in 25/30- Hektoliter-Fässer aus slawonischer Eiche umgefüllt, wo er noch 12 Monate gelagert wird.

Passt zu

Rostbraten, Schmorbraten und Wild sowie mit pikanten und ausgereiften Käsesorten. Hervorragend auch mit delikaten Früchten wie Erdbeeren.