



## 2016 Serra Capelli Ris. Barbaresco DOCG Elio Filippino

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

### Allergene

Enthält Sulfite

### Weinbeschreibung

Reifer, nussiger, etwas holzwürziger Duft nach reifen roten Beeren. Röstigen und getrocknet-floralen Anklängen sowie gewisser Mineralik und getrocknetem Wurzelgemüse im Hintergrund. Reife, teils getrocknet wirkende Frucht mit rauchig-röstigen Holznoten, Suppenkräutern sowie erdigen Tönen und ein wenig Lakritz. Lebendige Säure, straffes, etwas trocknendes Tannin. Leicht rustikal.

### Vinifikation und Ausbau

Die Trauben werden leicht gepresst und entrappt, wobei ein klarer Most entsteht, der bei einer kontrollierten Temperatur von 26-28°C in Stahltanks gärt; die Maischegärung dauert 18-20 Tage. Sofort nach dem Abstich wird der Wein in Barriques Allier umgefüllt, wo er 24 Monate reift.

### Passt zu

Schmackhaften Nudeln, Schmorbraten, Wild und scharfem, vollreifem Käse.

