2019 Barolo DOCG

Podere Rocche dei Manzoni

Produzent	**Podere Rocche dei Manzoni**
Herkunft	**Piemonte, Italien**
Traubensorten	**Nebbiolo**
Flaschengrösse	**75 cl**

Allergene
Enthält Sulfite

Weinbeschrieb
Sattes Granatrot, kräuterig-würzige Nase mit verführerischer Kirschfrucht, eingelegte Zwetschgen, Zigarrenkiste, Veilchen und frisches Leder, kräftiger Körper mit straffem Tanningerüst, mundwässernde Frische, subtile Fruchtsüsse und excellenter Aromatik nach Tabak, Schwarzkirsche, Wachholder, Heidelbeerkonfitüre, langer gut strukturierter Abgang.

Vinifikation und Ausbau
Der Weinherstellungsprozess beginnt mit einer sorgfältigen Auswahl der Trauben. Danach erfolgt die Fermentierung bei einer kontrollierten Temperatur für 10-12 Tage in Kontakt mit der Haut. Darauffolgend gibt es eine weitere Auswahl im Keller.

Passt zu
Risotto mit Morchelsauce, Kalbsinvoltini mit Schmorsauce, Rindsfilet mit schwarzen Olivenkruste