

VIETTI CEREQUIO 2021 BAROLO DOCG 14.5° 1.5L

1.5l

Marke

Vietti

Alkoholgehalt

14.5 %

Herstellungsprozess

Die von Hand gelesenen Trauben wurden vollständig entrappelt und im Edelstahltank fermentiert. Insgesamt war der Wein während drei Wochen in Kontakt mit der Maische. Der biologische Säureabbau fand im gebrauchten Barrique statt, danach reifte der Wein während rund 30 Monaten im großen Holzfass, ein geringer Anteil auch in Barriques. Der Wein wurde ungefiltert abgefüllt.

Trinkreife bis

2040

Auszeichnungen

Robert Parker , 96 Punkte

Wine Spectator , 95 Punkte

Antonio Galloni , 97 Punkte

Jeb Dunnuck , 94 Punkte

HIT 390.00

(inkl. MwSt.)

