

# CLAUDIO ALARIO BAROLO 2022 CERRETTA DOCG 14.5° 75CL



## 75cl

## Marke

Claudio Alario

## Alkoholgehalt

14.5 %

## Herstellungsprozess

Der Herstellungsprozess des Claudio Alario Barolo Cerretta DOCG beginnt mit der selektiven Ernte hochwertiger Nebbiolo-Trauben aus 30 Jahre alten Weinbergen, gefolgt von einer präzisen Vinifikation in temperaturkontrollierten Rotofermentern über 15 Tage. Anschliessend reift der Wein 12 Monate in französischen Barriques, bevor er weitere 12 Monate in grossen Fässern und schliesslich 12 Monate in der Flasche gelagert wird, um eine komplexe und charakteristische Aromatik zu entwickeln.

## 68.00

(inkl. MwSt.)