

# MAURO MOLINO VIGNA CONCA 2021 BAROLO DOCG 14.5° 75CL



**75cl**

**Fabricant**

Mauro Molino

**Titre alcoométrique**

14.5 %

**Cépage**

Nebbiolo

**Processus de fabrication**

Les raisins du Mauro Molino Vigna Conca 2021 Barolo DOCG proviennent du vignoble éponyme à La Morra, une colline en amphithéâtre orientée sud-est. Après une récolte manuelle, la fermentation a lieu dans des cuves en acier inoxydable, suivie d'une fermentation malolactique et d'un élevage en fûts de chêne français pendant au moins 18 mois.

**Température de dégustation**

16 °C - 18 °C

**A boire jusqu'au**

2040

**Prix**

**Decanter , 90 Points**

**Jancis Robinson , 17.5 Points**

**89.00**

(y compris la TVA)