

VIETTI CEREQUIO 2021 BAROLO DOCG 14.5° 75CL



75cl

Fabricant

Vietti

Titre alcoométrique

14.5 %

Cépage

Nebbiolo

Processus de fabrication

Die Nebbiolo Trauben für den Barolo DOCG Cerequio von Vietti wurden von Hand gelesen und anschliessend vollständig entrappt. Anschliessend fand eine kurze Kaltmazeration im Edelstahl-Gärtank statt, nachdem die alkoholische Gärung mit regelmässigem Überpumpen der Maische drei Wochen lang dauerte. Der anschliessende biologische Säureabbau fand in gebrauchten Barriques statt, wonach der Wein während rund 32 Monaten im grossen Holzfass, und zu einem geringen Anteil in Barriques, ausgebaut wurde. Der Barolo DOCG Cerequio wurde ungefiltert abgefüllt.

Température de dégustation

18 °C - 16 °C

A boire jusqu'au

2038

Prix

Robert Parker , 96 Points

Antonio Galloni , 97 Points

James Suckling , 97 Points

Decanter , 97 Points

189.00

(y compris la TVA)