

CLAUDIO ALARIO SORANO 2022 BAROLO DOCG 14.5° 75CL



75cl

Fabricant

Claudio Alario

Titre alcoométrique

14.5 %

Cépage

Nebbiolo

Processus de fabrication

Les raisins, issus de vignes âgées de 25 ans conduites en Guyot, sont vendangés à la main fin octobre puis fermentés durant 15 jours en cuves à température contrôlée. L'élevage s'étend sur 36 mois au total : 12 mois en barriques françaises (50% neuves), suivis de 12 mois en grands foudres et d'un affinage final de 12 mois en bouteille.

Température de dégustation

16 °C - 18 °C

A boire jusqu'au

2042

64.00

(y compris la TVA)