

# BAVA CRU SCARRONE 2016 BAROLO DOCG 14° 75CL



**75cl**

**Fabricant**

Bava

**Titre alcoométrique**

14 %

**Processus de fabrication**

Gut gereifte Trauben werden in großen 53 hl-Holzbottichen vergoren, die speziell aus Eichen aus den Wäldern von Fontainebleau gebaut wurden. Lange Mazeration und Umpumpen während der ersten Periode, gefolgt von manuellem Abstechen und einer Delestage von 18 Stunden. Nach Beendigung der Gärung wird der Wein in Edelstahltanks umgefüllt, wo er 48 Stunden ruht, damit sich der Trub absetzen kann, bevor er wieder in Holzfässer gefüllt wird, wo er 30 Monate lang reift.

**Température de dégustation**

16 °C - 18 °C

**A boire jusqu'au**

2032

**actuel 59.00**

(y compris la TVA)