# CLAUDIO ALARIO BAROLO 2022 CERRETTA DOCG 14.5° 75CL




**75cl**

**Fabricant**
Claudio Alario

**Titre alcoométrique**
14.5 %

**Cépage**
Nebbiolo

**Processus de fabrication**
Le processus de fabrication du Claudio Alario Barolo Cerretta DOCG commence par la récolte sélective de raisins Nebbiolo de haute qualité provenant de vignes âgées de 30 ans, suivie d'une vinification précise dans des rotofermenteurs à température contrôlée pendant 15 jours. Ensuite, le vin vieillit 12 mois dans des barriques françaises, avant de passer encore 12 mois dans de grands fûts, et enfin 12 mois en bouteille pour développer une aromatique complexe et caractéristique.

**68.00**
(y compris la TVA)