

CLAUDIO ALARIO RIVA ROCCA 2022 BAROLO DOCG 14.5° 75CL



75cl

Fabricant

Claudio Alario

Titre alcoométrique

14.5 %

Cépage

Nebbiolo

Processus de fabrication

Les raisins, issus de vignes de 30 ans conduites en Guyot à Verduno, sont vendangés fin octobre puis fermentés durant 15 jours en cuves à température contrôlée. Le vin est ensuite élevé 12 mois en barriques françaises (dont 50% neuves), puis 12 mois en grands foudres et enfin 12 mois en bouteille.

Température de dégustation

16 °C - 18 °C

A boire jusqu'au

2042

54.00

(y compris la TVA)