

PLOZZA
wine-group

2015 Serra Capelli Ris. Barbaresco

DOCG Elio Filippino



Produzent	**Elio Filippino**
Herkunft	**Piemonte, Italien**
Traubensorten	**Nebbiolo**
Flaschengrösse	**75 cl**

Allergene
Enthält Sulfite

Weinbeschrieb
Reifer, nussiger, etwas holzwürziger Duft nach reifen roten Beeren. Röstigen und getrocknet-floralen Anklängen sowie gewisser Mineralik und getrocknetem Wurzelgemüse im Hintergrund. Reife, teils getrocknet wirkende Frucht mit rauchig-röstigen Holznoten, Suppenkräutern sowie erdigen Tönen und ein wenig Lakritz. Lebendige Säure, straffes, etwas trocknendes Tannin. Leicht rustikal.

Vinifikation und Ausbau
Die Trauben werden leicht gepresst und entrappt, wobei ein klarer Most entsteht, der bei einer kontrollierten Temperatur von 26-28°C in Stahltanks gärt; die Maischegärung dauert 18-20 Tage. Sofort nach dem Abstich wird der Wein in Barriques Allier umgefüllt, wo er 24 Monate reift.

Passt zu
Schmackhaften Nudeln, Schmorbraten, Wild und scharfem, vollreifem Käse.