



PLOZZA
— wine-group —



2016 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.