PLOZZA
wine-group

2018 Barolo DOCG Riserva 5 ANNI

Elio Filippino

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

Allergene
Enthält Sulfite

Weinbeschrieb
Die Aromen des Barolo DOCG Riserva drücken viel Komplexität mit einer ganz besonderen Struktur aus. Anschliessend zeigen die floralen Nuancen von Rosen und Kirsche ihren eigenen Charakter. Ein fruchtiger Rotwein mit kräftigem Körper und hervorstechender Säure, welcher kräftig mit satten Gerbstoffen auf Zunge und im Gaumen seine vielschichtige Struktur entfaltet.

Vinifikation und Ausbau
Die Trauben werden schonend gepresst und die Stiele entfernt. Der klare Most gärt in Fässern aus rostfreiem Stahl bei einer kontrollierten Temperatur. Nach dem Abstich wird der neue Wein teilweise in 25 und 30 hl slawonische Eichenfässer und teilweise in 225 Liter Allier-Barriques gefüllt, insgesamt 20-24 Monate lang.

Passt zu
Gerichten mit rotem Fleisch, zu Wild und geschmortem Rindfleisch. Ideal zu Gerichten der Haute Cuisine aufgrund seiner tanninhaltigen Komponente, die den Mund erfrischt.