

PLOZZA
wine-group

2011 Serra Capelli Ris Barb 10 ANNI

DOCG Elio Filippino



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

Allergene
Enthält Sulfite

Weinbeschrieb
Ein komplexes, reichhaltiges Bouquet voller floraler und würziger Noten mit intensiven, süss rollenden Tanninen und einem langen Abgang. In der Nase angenehme Anklänge an Himbeere, Kakao und Vanille. Ein voller, edler Wein mit gutem Körper. Ideale Serviertemperatur ist 18°-20°C. Keinen Temperaturschwankungen aussetzen. Sein Duft und seine Aromen werden hervorgehoben, wenn er in einen Kristalldekanter gefüllt wird und dann in ein Kristallstielglas mit grosser Schale eingeschenkt wird. Wirbeln Sie ihn im Glas herum, um ihn schliesslich zu probieren und zu schätzen.

Vinifikation und Ausbau
Die besten Trauben werden sorgfältig gepresst und die Stiele werden entfernt. Der Most gärt in Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 26°-28°C für 25 Tage. Nach dem Abstich wird der neue Wein für 30 Monate in 225-Liter-Allier-Barriques gelegt. Danach wird er in Flaschen abgefüllt und reift für 7 Jahre. Im zehnten Jahr kann die Riserva verkauft werden.

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