

Cabutto Barolo DOCG 0,75 l

REGION

Piemont

CHARAKTERISIERUNG

Tiefes, dichtes Granatrot. In der Nase dezent: Aromen von reifen Beeren, Zwetschgen, aber auch würzige Noten und Röstaromen. Am Gaumen dicht, samtig, mit kräftigen Tanninen, verhalten aber sehr komplex, schmelzig und elegant. Langanhaltender Abgang.

SERVIEREMPFEHLUNG

Ideal zu dunklem Fleisch, Wildgerichten und kräftigen Käsesorten.

SERVIERTEMPERATUR

16-18°

[Zum Produkt](#)

Allergene

Sulfit	Ja
--------	----

Sonstige Angaben

Alkoholgehalt	14,0 % Vol.
---------------	-------------

Zusätzliche Informationen

Handverlesene Trauben, bis zu 30 Tage auf dem Tresterhut gärend, Reifung für 3 Jahre in slowakischen Eichenholzfässern bzw. anschließend in der Flasche.

Inverkehrbringer: Az. Agr. Tenuta La Volta di fratelli Cabutto S.S.A., Via S.Pietro 13, 12060 Barolo (CN), Italien