

# Cabutto Barolo DOCG 0,75L

## REGION

Piemont

## CHARAKTERISIERUNG

Ein komplexer Barolo mit Aromen von dunklen Früchten, Trüffel, Tabak und Gewürzen. Am Gaumen kräftig und strukturiert, mit reifen Tanninen und einem langen Abgang.

## SERVIEREMPFEHLUNG

Perfekt zu Wildgerichten und gereiftem Käse.

## SERVIERTEMPERATUR

16-18°C

## Verschluss

Korken

[Zum Produkt](#)

## Allergene

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

## Sonstige Angaben

Alkoholgehalt	14,0 % Vol.
Säuregehalt	6,2 g/l
Zuckergehalt	1,0 g/l

## 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