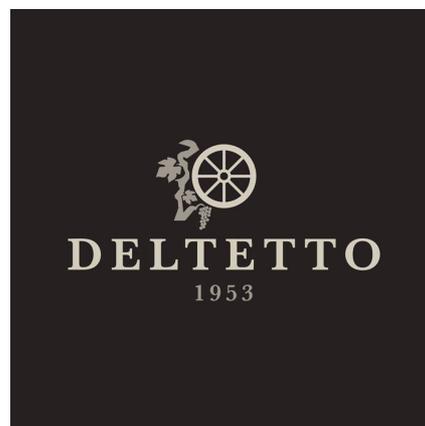


Barolo DOCG „Parussi“

Ein junger Carlo Deltetto beschloss seinen ersten Barolo im Jahre 1961 zu produzieren. Aufgrund seiner Erkenntnisse ist sein Weingut derzeit eines der wenigen „historischen Weingüter“, die außerhalb seines Gebiets direkt in seinen Kellern in Canale Barolo-Wein herstellen dürfen. Ein perfekt balancierter Barolo mit komplexen Aromen und viel Eleganz, Harmonie und Vollmundigkeit. Die Trauben kommen von dem Weinberg „Parussi“



Hersteller:	Cantina Deltetto
Region:	Piemont
Rebsorte:	100% Nebbiolo
Qualitätsstufe:	DOCG
Farbe:	Granatrot mit rubinroten Reflexen
Ausbau:	2 Jahre im Barriquefass
Alkoholgehalt:	14,55% Vol.
Inhalt:	1,5 L
Trinktemperatur:	17°-20° C
Geruch:	komplexe Aromen
Geschmack:	große Harmonie & Eleganz
Essensbegleitung:	Fleischgerichte
Beste Trinkzeit:	ab 5 Jahre bis 15 Jahre nach Auslese
Lagerfähigkeit:	ca. 15 Jahre
Allergenhinweis:	enthält Sulfite



SALUVINO