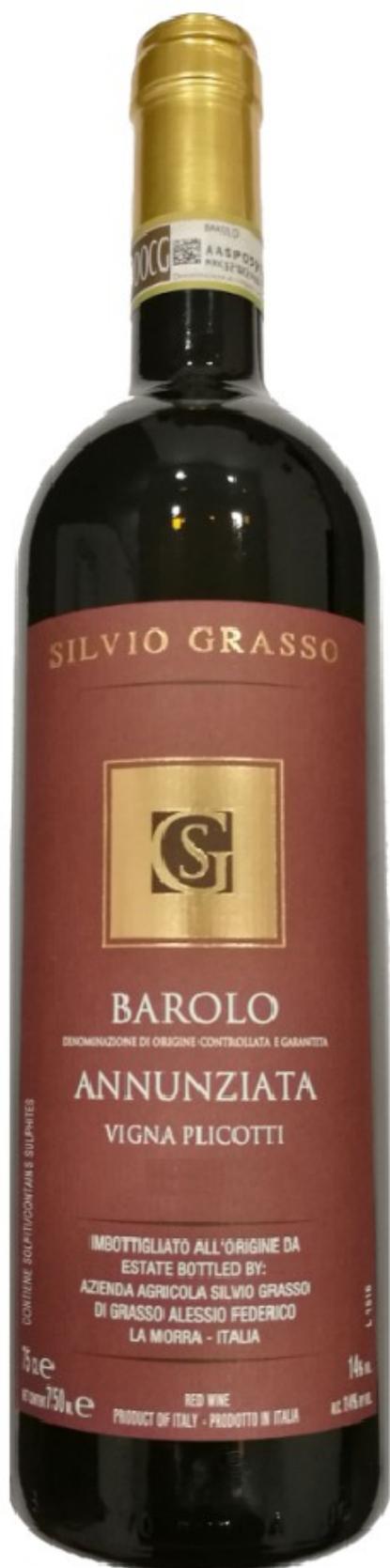


Barolo DOCG „Annunziata Vigna Plicotti“

Barolo „Annunziata Vigna Plicotti“ wird, wie die meisten Weine des Weinguts Silvio Grasso, oft als Bezugspunkt für solch elegante Weine aus der Gegend von La Morra genannt. Die von den fossilen Mergeln von Sant'Agata geprägten Böden garantieren Mineralien und eine Vielfalt an Aromen, die dann von der Hand des Produzenten im Keller mehr oder weniger betont werden.

Paolo Grasso, der jetzige Besitzer des Weinguts und ein absoluter Meister. Danach reift der Wein 24 Monate in Barrique-Fässern aus französischer Eiche. Paolos "Rezept" verlangt, dass 40% des Weines in neuen Barriques reifen, während die restlichen 60% in Barriques der zweiten und dritten Passage reifen, damit die Freisetzung von gallischen Tanninen aus dem Holz nicht zu hoch ist.



S I L V I O



G R A S S O

Hersteller:	Silvio Grasso
Region:	Piemont
Rebsorte:	100% Nebbiolo
Qualitätsstufe:	DOCG
Boden:	kalk- und lehmhaltig
Farbe:	rubinrot mit granatroten Reflexen
Vinifikation:	15 tägige Maischegärung im Edeltank
Ausbau:	24 Monate im Barriquefass
Alkoholgehalt:	14-15% Vol.
Inhalt:	0,75 L
Trinktemperatur:	17°-20° C
Geruch:	Aromen von reifen Früchten und Noten von Vanille und Pfeffer
Geschmack:	kraftvoll von hoher Eleganz. Die Tannine sind sehr ausgeprägt, harmonieren perfekt mit der angenehmen Säurestruktur
Essensbegleitung:	Fleischgerichte oder Käse
Beste Trinkzeit:	ab sofort bis 10 Jahre nach Auslese
Lagerfähigkeit:	ca. 15 Jahre
Allergienhinweis:	enthält Sulfite



SALUVINO