

Barolo DOCG

Silvio Grasso macht insgesamt 6 verschiedene Barolo's. Dieser ist der einfachste und preiswerteste der sechs. Die Trauben stammen aus verschiedenen Lagen in der Gemeinde La Morra. Die Trauben werden von Hand gelesen und in Kassetten in die Kellerei transportiert.



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, welche mit zunehmendem Alter ausgeprägter werden
Vinifikation:	15 tägige Maischegärung im Edelstahltank
Ausbau:	24 Monate im Barriquefass
Alkoholgehalt:	14-15% Vol.
Inhalt:	0,75 L
Trinktemperatur:	17°-20° C
Geruch:	Aromen von hoher Eleganz nach Kräutern, Rosen und Veilchen
Geschmack:	kraftvoll mit einer hohen Komplexität mit Aromen von roten Früchten und Gewürzen. Im Abgang zeigt er sich angenehm samtig und lang anhaltend
Essensbegleitung:	Fleischgerichte oder Käse
Beste Trinkzeit:	ab sofort bis 10 Jahre nach Auslese
Lagerfähigkeit:	ca. 10-12 Jahre
Allergienhinweis:	enthält Sulfite



SALUVINO