

Langhe Nebbiolo DOC

Ein junger Wein, der aber die für diese Rebsorte die typischen, edlen Merkmale besitzt. Der Duft ist intensiv und komplex, fruchtig und blumig, ätherisch mit würzigen Anklängen, die im Laufe der Zeit an Intensität zunehmen. Der Geschmack ist fein und geschmeidig, mit delikaten Tanninen



S I L V I O



G R A S S O

Hersteller:	Silvio Grasso
Region:	Piemont
Rebsorte:	100% Nebbiolo
Qualitätsstufe:	DOC
Boden:	mittlere Dichte, kalkhaltig
Farbe:	rubinrot mit violetten Reflexen
Vinifikation:	10 tägige Maischegärung im Edeltank
Ausbau:	6 Monate im Stahltank und 3 Monate im Barriquefass
Alkoholgehalt:	14-15% Vol.
Inhalt:	0,75 L
Trinktemperatur:	17°-20° C
Geruch:	Aromen von roten Beeren, Veilchen und Rosen
Geschmack:	trocken und fruchtig
Essensbegleitung:	Fleischgerichte oder Käse
Beste Trinkzeit:	ab sofort bis 10 Jahre nach Auslese
Lagerfähigkeit:	ca. 8-10 Jahre
Allergenhinweis:	enthält Sulfite



SALUVINO