



Barolo Trecomuni DOCG

Um einen perfekten **Barolo** zu machen, werden 100% Nebbiolo Trauben aus diesen drei Lokalisationen „**Trecomuni**“ genommen. Der helvetische Boden der **Serralunga** oder **Mondorte** verleiht dem Barolo Charakter und Langlebigkeit. **Castiglione** oder **Novello** bringt Feinheit und Eleganz und der tortonianische Boden der **La Morra** oder **Verduno** liefert Fruchtigkeit und Frische.

Gigli Rosso

Hersteller:	Cantina Gigli Rosso
Region:	Piemont
Rebsorte:	100% Nebbiolo
Qualitätsstufe:	DOCG
Farbe:	granatrot mit orangenen Reflexen
Ausbau:	36 Monate im Barriquefass und 6 Monate in der Flasche
Alkoholgehalt:	14,5% Vol.
Inhalt:	0,75 L 1,5 L & 3 L
Trinktemperatur:	18°-20° C
Geruch:	Düfte von Fruchtmarmelade, begleitet von Gewürzen.
Geschmack:	Vollmundig, warm, intensiv, belebend, trocken & tanninhaltig, mit langem Abgang & charakteristischem Nachgeschmack von Barriquefass
Essensbegleitung:	Pastagerichte, gegrilltem Steak oder würzige Gemüsegerichte
Beste Trinkzeit:	ab 5 Jahren bis 15 Jahre nach der Auslese
Lagerfähigkeit:	bis 15 Jahre; hat noch Zukunft
Jahresproduktion:	5000 Flaschen
Allergenhinweis:	enthält Sulfite
Auszeichnung:	93 Punkte „I MIGLIORI VINI ITALIANI“ Luca Maroni



SALUVINO