

Barolo Arione DOCG

Die Einzellage "Arione" ist ein historischer Weinberg im Alleinbesitz von Gigi Rosso. Sie befindet sich in Serralunga d'Alba, in herrlicher Südlage. Der Weinberg, ursprünglich drei Hektar groß, wurde von Gigi Rosso in den 60iger Jahren neu angelegt und 1995 um 4 Hektar vergrößert. Der trockene Boden ist Kalk- und Tonhaltig und lässt nur geringe Erträge zu. Dies und eine sorgfältige Auslese verleihen dem Barolo "Arione" seine intensive Frucht und eine Note von welken Kräutern und Mineral.

Gigi Rosso



Hersteller:	Cantina Gigi 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:	13,5 bis 14,5% Vol.
Inhalt:	0,75 L 1,5 L
Trinktemperatur:	18°-20° C
Geruch:	komplexer Duft, leicht nach Rosen
Geschmack:	Vollmundig, warm, intensiv, belebend, trocken & tanninhaltig, mit langem Abgang. Leichte Note von Leder & Kakao
Essensbegleitung:	gegrilltem Steak oder würzige Gemüsegerichte
Beste Trinkzeit:	ab 5 Jahren bis 15 Jahre nach der Auslese
Lagerfähigkeit:	bis 15 Jahre; hat noch Zukunft
Jahresproduktion:	ca. 5000 Flaschen
Allergenhinweis:	enthält Sulfite
Auszeichnung:	95 Punkte „I MIGLIORI VINI ITALIANI“ Luca Maroni



SALUVINO