

Langhe Nebbiolo DOC „Peirass“

Der Langhe Nebbiolo ist sensationell. Fast mit einem Barolo zu verwechseln. Die Reben von diesem Nebbiolo stehen auf etwa 250 Metern Höhe und wurden im Jahr 1997 gesetzt. Die Lage Süd-West in Monforte d'Alba



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 granatroten Reflexen
Vinifikation:	10 tägige Maischegärung im Edelstahltank
Ausbau:	18 Monate im Barriquefass
Alkoholgehalt:	14-15% Vol.
Inhalt:	0,75 L
Trinktemperatur:	17°-20° C
Geruch:	Aromen von getrockneten Kräutern und Rosen
Geschmack:	kräftig und samtig mit Aromen von roten Beeren, die ausgeprägte Säure bildet ein langen und angenehmen Abgang
Essensbegleitung:	Fleischgerichte oder Käse
Beste Trinkzeit:	ab sofort bis 10 Jahre nach Auslese
Lagerfähigkeit:	ca. 10-12 Jahre
Allergenhinweis:	enthält Sulfite



SALUVINO