



Barolo Briccolina DOCG 2015

Enrico Serafino

| | |
|---------------------|--|
| Typ | Rotwein |
| Herkunft | Italien, Piemont |
| Produzent | Enrico Serafino |
| Traubensorten | Nebbiolo 100 % |
| Ausbau | ein Teil für 18 Monate in Tonneaux und ein anderer Teil für 28 Monate in mittelgrossen Eichenfässern |
| Inhalt | 75 cl |
| Lagerfähigkeit | 20 bis 25 Jahre |
| Jahrgang | 2015 |
| Spezifikation | Vegan |
| Ausschanktemperatur | 18 bis 20 Grad |
| Alkoholgehalt | 14.5 % |
| Artikelnummer | 000101067515 |

Degustationsnotizen

Breites, intensives und komplexes Bouquet mit Duft von Brombeere, Lakritze, Tabak, Gewürzen, Kaffeebohnen und verblassten Rosen - sehr sortentypisch; im Gaumen breit, komplex, trocken, vollmundig, elegant, harmonisch, reich an feinen Tanninen und Mineralität mit einem angenehmen langen Abgang. Die Einzellage "Briccolina" von Enrico Serafino ist an Exklusivität und Komplexität kaum zu übertreffen! Trauben werden von Hand auf einem vibrierenden Tisch sortiert und mit Kohlendioxidschnee gekühlt, um die Oxidation zu vermeiden und den Schwefelverbrauch erheblich zu reduzieren. Nach dem abbeeren werden die Beeren auf einem zweiten Tisch von Hand sortiert und schließlich weich zerkleinert. Dieser Prozess ist "100% Schneckenförderer frei", um Trauben so schonend wie möglich zu verarbeiten. FERMENTATION PROCESS: Der Most wird gekühlt und teilweise einer kalten Mazeration unterzogen, um seinen besten Charakteren vor der Gärung in Edelstahltanks und Konischen Eichenfässern bei kontrollierter Temperatur zu erhalten.