FIRSTWINE

Barolo Serralunga 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	15 bis 20 Jahre
Jahrgang	2015
Spezifikation	Vegan
Ausschanktemperatur	18 bis 20 Grad
Alkoholgehalt	14.5 %
Awards	WineDoctor 95 / 100 James Suckling 94 / 100
Artikelnummer	000101047515

Degustationsnotizen

Breites, intensives und komplexes Bouquet mit Duft von Brombeere, Lakritze, Tabak, Gewürzen, Kaffeebohnen und verblassten Rosen - sehr sortentypisch; im Gaumen sehr breit, facettenreich, trocken, vollmundig, elegant, harmonisch und reich an feinmaschigen Tanninen; der Abgang ist lang und retronasal schließt sich der Kreis wieder mit der vollen Nasen Palette! PRE-FERMENTATION PROCEDURES: Trauben werden von Hand auf einem vibrierenden Tisch sortiert und mit Kohlensäureschnee 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.