



Anbaugebiet	Castiglione Falletto, Piemont
Produzent	Azienda Agricola Bongiovanni di Davide Mozzone
Traubensorte	Nebbiolo
Farbe	Rubinrot
Geschmacksrichtung	Die edelste Traubensorte des Piemonts ist der Nebbiolo. Er findet in Castiglione Falletto, ein Ortteil der Gemeinde Barolo, ihren besten und unverkennbaren Geschmack. Der typische Geschmack nach gedörrten Beerenfrüchten und Susinen und sein langer Abgang, bestätigen dieser bemerkenswerte Rotwein.
Lagerfähigkeit ab Kauf	5 - 15 Jahre
Trinktemperatur	18° - 20°C.
Merkmale	<p>Er wird zur vollständigen Verfeinerung mindestens 24 Monate in Holzfässern ausgereift. Seine helle Nebbiolo Farbe und sein ausgezeichneter vollmundiger trockener Geschmack, überreichen ihm die Bezeichnung „Königswein vom Piemont“.</p> <p>Dieser Wein eignet sich hervorragend zu allen kräftigen Hauptspeisen, weissem und rotem Fleisch, Wildspezialitäten und zu rassigem Käse.</p>



**BAROLO DOCG
Bongiovanni**

Barriques

Denominazione d'Origine
Controllata e Garantita

Barolo Bongiovanni