

12110
20.11.17



Anbaugebiet	Castiglione Falletto, Piemont
Produzent	Azienda Agricola Bongiovanni di Davide Mozzone
Traubensorte	Nebbiolo
Farbe	Rubinrot
Geschmacksrichtung	Die edelste Traubensorte des Mittelmeerraumes findet in der Gemeinde Barolo ihren besten und unverkennbaren Geschmack nach gedörrten Waldbeerfrüchten. Der Wein hat einen langen Abgang, ist stark und gleichzeitig sehr elegant und nobel.
Lagerfähigkeit	5 - 15 Jahre
Trinktemperatur	18° - 20°C.
Merkmale	Der Landstrich der sich auf der Süd-Ost Seite der Hauptstrasse nach Castiglione erstreckt, ist Pernanno. Hier wächst der Nebbiolo. Die Temperaturen, der Niederschlag und der jeweilige Jahrgang bestimmen die Menge die für die Produktion des Barolo gewonnen werden kann. Er wird zur vollständigen Verfeinerung mindestens 24 Monate in Holzfässern ausgereift.
Weintipp	Dieser Wein eignet sich hervorragend zu allen kräftigen Hauptspeisen und zu Käse.



BAROLO DOCG Bongiovanni

Barriques

Denominazione d'Origine
Controllata e Garantita

Barolo Bongiovanni