



Collezione Sant'Evasio

Barolo D.O.C.G.

Barolo, wegen seiner prächtigen Eigenschaften, ist "der König der Weine" und/oder "der Wein der Könige" genannt; er ist der Ruhm der italienischen Weinkunde. Rotwein, körperlich, elegant und reizvoll, der sich jedes Jahr als "Wein für echte Kenner" aufweist.

WEINLESEZEIT

Vom 15. bis zum 20. Oktober, je nach dem Traubenreife.

WEINERZEUGUNG UND LAGERUNG

Ausgewählte Weintrauben werden in kleine Stahlbehälter mit automatischer Temperaturkontrolle zur Gärung angebracht um dadurch eine höhere Qualität dem Wein zuzusichern. Der Wein wird dann 3 Jahre lang in Fässern aus Leichenholz und noch 6 Monate lang in Flaschen ablagern gelassen.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: Stark Rubinrot mit einem Stich in Ziegelrot.

Wohlgeruch: satt, mit einem Stich in Veilchen und verwelkte Heckenrose.

Geschmack: Die Eigenschaften die der Wein im Wohlgeruch aufweist, werden vom Geschmack bestätigt. Darüber hinaus: ebenmäßig, körperlich und dauernd.



VERZEHRBAR

Die Flasche mindestens eine Stunde bevor den Wein zu verzehren, entkorken und den Wein möglichst in Decanter umfüllen. In großen Gläsern der Type "balloon" reichen.

Temperatur: 18° - 20°

Dieser Wein passt zu Rotfleisch, Schmorbraten, Wildfleisch, starken Lagerkäsen und Polenta

ANMERKUNG

Dieser Wein stammt von der Traube Nebbiolo, die eine große Rolle in der Weinkunde von Piemont spielt.



Rotwein