



Barolo 2018

100% Nebbiolo

Rypäleet tulevat La Morrasta (palstat Rocche dell'Annunziata ja Boiolo), Barolosta (palstat Sarmassa ja Vignane) ja Castiglione Fallettosta (Codana-palsta).

Köynnösten keski-ikä 30-40 vuotta.

Käyminen sementti/terästankeissa, kuorikontakti 25-30 päivää. Kypsytytys 5000 litran vanhoissa Slavonialaisissa tammitynnyreissä (botti) 3 vuotta.

Tarjoilulämpötila 16-17 astetta.

TUOTTAJA

Francesco Rinaldi & Figli

MAA / ALUE

Italia - Piemonte

PULLOKOKO

0,75

HINTA

*

* hintatiedot näkyvillä vain kirjautuneille

Tilaukset / orders :

Tuomo Laitinen 040 761 4933 tuomo.laitinen@careliawines.fi

Kai Autio 0503525653 kai.autio@careliawines.fi