



Barbaresco DOCG Froi 2013

| | |
|----------------|--|
| Ausbau | im Zement- und Stahltank |
| Land | Italien |
| Flaschengrösse | 150 cl |
| Volumenprozent | 13.5% |
| Produzent | Massimo Rivetti |
| Region | Piemonte/Piemont |
| Rebsorte | Nebbiolo |
| Trinkreife | 8-10 Jahre |
| Vinifikation | Alkoholische Gärung und biologischer Säureabbau im Stahltank |
| Jahrgang | 2013 |

Stefan Hofer zu diesem Produkt

Die Komplexität dieses klassischen Barbaresco ist das Ergebnis einer Kombination von hochklassigem Nebbiolo rund um die Lage Froi. Der Wein zeigt die typische Barbaresco-Aromatik von Waldbeeren, Pflaumen, Lakritz und Kaffee. Toller Barbaresco mit langem Abgang und hohem Reifepotential.