VIETTI CEREQUIO 2021 BAROLO DOCG 14.5° 1.5L



1.5l

Marke
Vietti

Alkoholgehalt
14.5 %

Herstellungsprozess
Die von Hand gelesenen Trauben wurden vollständig entrappt und im Edelstahltank fermentiert. Insgesamt war der Wein während drei Wochen in Kontakt mit der Maische. Der biologische Säureabbau fand im gebrauchten Barrique statt, danach reifte der Wein während rund 30 Monaten im großen Holzfass, ein geringer Anteil auch in Barriques. Der Wein wurde ungefiltert abgefüllt.

Trinkreife bis
2040

Auszeichnungen
Robert Parker , 96 Punkte
Wine Spectator , 95 Punkte
Antonio Galloni , 97 Punkte
Jeb Dunnuck , 94 Punkte

390.00
(inkl. MwSt.)