

VIETTI PERBACCO NEBBIOLO 2023 LANGHE DOC 14° 75CL



75cl

Marke

Vietti

Herkunft Land

Italien

Herkunft Region

Piemont

Jahrgang

2023

Alkoholgehalt

14 %

Weinfarbe

Rot

Rebsorte

Nebbiolo

Passt zu Charcuterie , Eintopf , Gemüse , Hartkäse , Lamm,Wild,Rind , Pasta & Pizza

Herstellungsprozess

Der Herstellungsprozess des Vietti Perbacco Nebbiolo kombiniert traditionelles Handwerk mit modernen Technologien: Nach einer sorgfältigen Selektion der Trauben erfolgt die alkoholische Gärung über einen Zeitraum von 3-4 Wochen, gefolgt von der malolaktischen Gärung in Edelstahltanks und/oder Barriques. Die anschließende Reifung in Holz sorgt über 18-20 Monate hinweg für die Entwicklung eines komplexen und harmonischen Geschmacksprofils.

Trinktemperatur

16 °C - 18 °C

Trinkreife bis

2033

Allergene

Enthält Sulfite

Auszeichnungen

Robert Parker , 93 Punkte

26.00
(inkl. MwSt.)