

Lintuito®

Barbaresco DOCG

Produktionsgebiet:

Neive - Langhe (Piemont).

Rebsorte:

Nebbiolo.

Weinbereitung:

Nebbiolo-Trauben, die nach der grünen Ernte unter perfekten Reifebedingungen geerntet wurden.
Traditionelle rote Methode.

Altern:

26 Monate gereift, davon 9 Monate in großen Fässern und Tonneaux aus französischer Eiche.

Farbe:

Brillantes Granatrot und charakteristisch mit leichten orangefarbenen Reflexen nach der Reifung.

Nase:

Ätherisch und intensiv mit Tabak-, Gewürz- und Trockenfeigendüften. Nach der Oxidation verleiht es Trockenfrüchten und Marmeladennoten.

Gaumen:

Elegant, streng, vollmundig und angenehm mit Chinawurzeln und Rhabarber.

Flasche:

Burgund
Limitierte Auflage, beschränkte Auflage.
Farbe antikgrün.

Schließung:

Einzelstück aus Kork.

Verfügbare Größen:

Flasche 0,75 L.

Abv:

Je nach Jahrgang zwischen 14,00 und 15,00 %.

