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 %.