Levoluzione®

Barolo DOCG

Produktionsgebiet:
Serralunga d'Alba – Langhe (Piemont).

Rebsorte:
Nebbiolo (Michet- und Lampia-Klone).

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

Altern:
Mindestens 38 Monate Reifung, davon 18 Monate in großen Fässern und in französischen Eichenfässern.

Farbe:
Intensives Rubinrot mit köstlichen granatroten Reflexen, behält eine dynamische Farbe bei, die den Trinkkomfort fördert. Brillant und charakteristisch.

Nase:
Weinig, intensiv und anhaltend mit dem Duft von Muskatnuss, Chinawurzel, Marmelade und Lakritze mit köstlichen Hauchen von Kräutern und Gewürzen.

Gaumen:
Voll, großzügig, ausgewogen, samtig. Faszinierend und aristokratisch. Tanninhaltig, elegant, angespannt und herzhaft.

Flasche:
Burgunderflasche
Limitierte Auflage, beschränkte Auflage.
Farbe antikgrün.

Schließung:
Einzelstück aus Kork.

Verfügbare Größen:
Flasche 0,75 L.
Magnumflasche 1,50 L.

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

