

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 %.

