2017 LO ZOCCOLAIO
DOCG BAROLO

Art.-Nr. LZ 07-17

WEINGUT:	Lo Zoccolaio
REGION/LAND:	Piemont/Italien
REBSORTE(N):	100% Nebbiolo
FÜLLMENGE:	750 ml
ALKOHOL:	14,5 Vol.-%
RESTZUCKER:	5,0 g/l
SÄURE:	5,7 g/l
AUSBAU:	Edelstahl, großes Holzfass, Barrique

BESCHREIBUNG:

Sehr elegant! Lo Zoccolaio interpretiert den weltberühmte Barolo in besonderer Weise, ohne übertriebenen Barrique-Einsatz. Dieser Barolo überzeugt mit der richtigen Balance und ist deswegen auch relativ früh trinkreif. Der Wein aus handverlesenen Trauben reifte für 3 Jahre teilweise in großen Holzfässern und in Barriques. Das Aroma ist intensiv mit eleganter Waldfrucht. Gewürznoten, Veilchenaromen sowie ein Hauch von Leder kommen zum Vorschein. Sanfte, warme Tannine umschmeicheln den Gaumen, wobei es nicht an Struktur fehlt. Der Wein empfiehlt sich zu hochwertigen piemontesischen Speisen, Braten, reifen Käse oder Edelpilzkäse.

AUSZEICHNUNGEN:

James Suckling 2021: 91 | Gillet & Gaillard: 94 I Mundus Vini 2021: Gold | I Vini di Veronelli 90/100

VEGAN

Enthält Sulfite