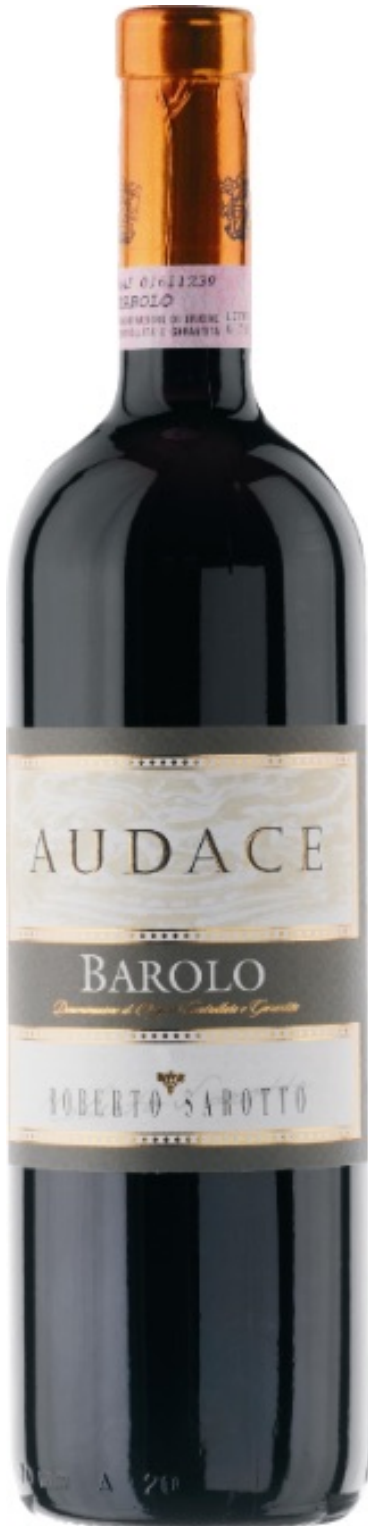




Barolo DOCG Audace Riserva 2018

Roberto Sarotto M.O.

Typ	Rotwein
Herkunft	Italien, Piemont
Produzent	Roberto Sarotto
Ausschanktemperatur	16-18 Grad C
Alkoholgehalt	15 %
Traubensorten	Nebbiolo
Ausbau	2 Monate im Edelstahltank, dann 24 Monate in Barriques, anschliessend mind. 6 Mte. Flaschenlagerung
Artikelnummer	11002518

Bemerkungen

Das Weingut von Roberto Sarotto im Piemont, namens „Terra dei Celti“, umfasst 20 Hektar Reben, ausgerichtet nach Süden, mit Rebstöcken von 25-30 Jahren. Hier entsteht unter anderem der Barolo Audace, der Barbera d'Alba Elena la Luna und der Enrico I.

Passt zu

Teigwaren, Fleisch, Wild, Käse

Degustationsnotizen

Rubinrote Farbe. Fruchtiges Bouquet (Himbeer) mit Vanille und Pfeffer. Intensiv fruchtiger Auftakt, voller Körper und kräftig, anhaltendes Finale mit Noten nach Holz und Mandeln.