

ARMANDO PIAZZO

Barolo DOCG

| | |
|----------------------|----------|
| JAHRGANG | 2016 |
| ANBAULAND | Italien |
| REGION / LAGE | Piemont |
| REBSORTE (N) | Nebbiolo |
| GESCHMACK | Trocken |
| VINIFIKATION | |
| PRÄMIERUNG | |

CHARAKTER Kräftiges Granatrot. Im Bouquet dominieren rote Früchte und blumige Noten. Am Gaumen ist der Wein marmeladig und warm mit ausgeprägten Tanninen und einem langen aromatischen Abgang.

EMPFEHLUNG 2 Jahre im Holzfass gereift.
Ein guter Essensbegleiter zu kräftigen Speisen, traditionell zu Wildgerichten, Schmorbraten und gereiftem Käse.

SERVIERTEMP. 17 - 19 °C

INFO Das traditionsreiche Familien-Weingut Armando-Piazza verfügt über ca. 70 Hektar Weinberge rund um Alba, sowie im Roero Gebiet und in den weltberühmten Wein-lagen von Barolo, in denen v.a. die gebietstypische Nebbiolo-Traube angebaut wird. Armando Piazza legt als traditionelles Familienweingut höchsten Anspruch an die Qualität, die sich in seinen Weinen widerspiegelt. Barolo Weine bedürfen einer gewissen Reife um mit zunehmendem Alter ihre Komplexität und Aromenvielfalt entfalten zu können.



ANALYSE Säure k. A. Restzucker k. A.



>> Zur Website der Firmengruppe
<http://www.bernard-massard.de>

Alkohol 14,5 % vol

Inhalt / Fl. je Karton 0,75 L | 6

EAN FI. 4008077240561