



Art.-Nr.: 40411

ARALDICA BAROLO FLORI

REBSORTEN	Nebbiolo
HERKUNFT	Italien
ANBAUREGION	Piemont
GESCHMACKSRICHTUNG	trocken
QUALITÄTSSTUFE	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	13,4 % Vol.
RESTSÜßE	1,2 g/l
SÄUREGEHALT	5,4 g/l
TRINKTEMPERATUR	18-20
AUSBAU	Nebbiolo

BODEN

Kontinentales Klima mit mediterranem Einfluss

BESCHREIBUNG

Südwestliche Ausrichtung bei einer Höhe von 250 bis 400 Metern. Helles rot mit einem Hauch orange. In der Nase würzig, mit roten Früchten. Komplexes Zusammenspiel aus hellen und dunklen Beeren. Klassischer Barolo mit ätherischen und floralen Aromen. Am Gaumen elegant und gleichzeitig kraftvoll mit einem prägnanten und anhaltendem Finish. Viel Komplexität, gekonnter Holzeinsatz.