



2014 Barolo Castello Arnaldo Rivera

Imponerende Barolo fra Castello-marken i Grinzane Cavour. Intens bouquet af modne sorte kirsebær.

Anbefalet til

Okse, Kalv, Fjerkræ (mørkt kød), Vildt (fugle), Vildt, Simrætter, Lam, Meditationsvin, Gris



Rødvin



Nebbiolo



Italien



Barolo



2014

Arnaldo Rivera

Lavet på udvalgte druer fra Castello marken i Grinzane Cavour, hvor vinstokkene gror i en dyb og mørk, let kalkholdig lerjord på sydvest vendte skråninger i 250 meters højde. Efter nænsom gæring lagres vinen på store franske egetræsfade i 32 måneder og 6 måneder på flaske. Resultatet er en flot kompleks Barolo med dyb rubinrød farve, intens duft af modne sorte kirsebær og viol med komplekse noter af krydderi og læder med balsamiske strejf. I munden har vinen en stor og rank men samtidig silkeblød struktur der er karakteristisk for Castellós terroir. Samme dybe mørke frugt og krydrede noter som i duften går igen i smagen der afsluttes af en lang kompleks finish. En imponerende Barolo.

Informationer

Varenummer 68301314

Flaskestørrelse Helflaske 75 cl.

Leveres i Karton 12 stk.

Producent Arnaldo Rivera

Region Barolo

Druesammensætning 100 % Nebbiolo

Lagringspotentiale 32 måneder på store franske egetræsfade