



2016 Barolo Rocche di Castiglione Arnaldo Rivera

Eksklusiv Barolo fra Rocche di Castiglione marken. Dyb rubinrød farve med duft af røde bær og viol.

Anbefalet til

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



Rødvin



Nebbiolo



Italien



Piemonte



2016

Arnaldo Rivera

Lavet på udvalgte druer fra Rocche di Castiglione marken i Castiglione Falletto, hvor vinstokkene gror i en mørk jord med ler, sand og kalksten på sydøst vendte skråninger i 420 meters højde. Efter nænsom gæring lagres vinen på store franske egetræsfade i 32 måneder og 6 måneder på flaske. Resultatet er en nobel og kompleks Barolo med dyb rubinrød farve, rig duft af røde bær og viol med underliggende krydrede, let balsamiske og mineralske noter. I munden er vinen flot harmonisk og elegant med fløjsblød tanninstruktur og vibrerende frisk frugt med kompleks lang mineralsk finish.

Informationer

Varenummer 68401316

Flaskestørrelse Helflaske 75 cl.

Leveres i Karton 12 stk.

Producent Arnaldo Rivera

Region Piemonte

Druesammensætning 100 % Nebbiolo

Lagringspotentiale 32 måneder på store franske egetræsfade