

VIETTI PERBACCO NEBBIOLO 2023

LANGHE DOC 14° 75CL

75cl

Marke
Vietti

Herkunft Land
Italien

Herkunft Region
Piemont

Jahrgang
2023

Alkoholgehalt
14 %

Weinfarbe
Rot

Rebsorte
Nebbiolo

Passt zu Charcuterie , Eintopf , Gemüse , Hartkäse , Lamm,Wild,Rind ,
Pasta & Pizza

Herstellungsprozess

Der Herstellungsprozess des Vietti Perbacco Nebbiolo kombiniert traditionelles Handwerk mit modernen Technologien: Nach einer sorgfältigen Selektion der Trauben erfolgt die alkoholische Gärung über einen Zeitraum von 3-4 Wochen, gefolgt von der malolaktischen Gärung in Edelstahltanks und/oder Barriques. Die anschliessende Reifung in Holz sorgt über 18-20 Monate hinweg für die Entwicklung eines komplexen und harmonischen Geschmacksprofils.

Trinktemperatur
16 °C - 18 °C

Trinkreife bis
2033

Allergene
Enthält Sulfite

Auszeichnungen
Robert Parker , 93 Punkte

26.00

(inkl.
MwSt.)

Gewicht	1.4kg
Länge	79mm
Breite	80mm
Höhe	300mm