



"Bricco Roche" Barbera Nizza DOCG Riserva

Il Falchetto
Italien, Piemonte

Vinifikation

Handlese in den frühen Morgenstunden, lange Maischestandzeit, anschliessende Reifung für 30 Monate in neuen Barriques (Trocknung des Holzes für die Fässer während 5 Jahren, um dem Wein Finesse und Feinheit zu verleihen und natürliche Eleganz zu betonen)

Charakter

Dunkles Rubinrot; intensives, fruchtiges Bouquet mit Schokolade- und Kokosnoten; am Gaumen weich und elegant, zeigt sehr viel Aromatik von getrockneten Früchten, Kräutern und Gewürzen, typische Holznoten, kräftig und gaumenfüllend; langanhaltend im Abgang – ein Wein mit extrem viel Power und Potenzial!

Limitierte Produktion: 2700 x 75cl Flaschen

Terroir

Einzellage Bricco Roche
Nur ca. 1 Hektare grosse Parzelle, 70-jährige Rebstöcke

Konsumhinweis

Rotes Fleisch, Geschmortes wie Ragout, Hack-Braten, Wild, würziger Berg-Käse
Unser spezieller Tipp: Hirschkäse mit glasierten Maroni und Spätzli

Technische Details

Traubensorten:	100% Barbera
Trinkreife:	- 2029
Alkohol:	16 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen



2018	Wine Enthusiast	92/100
2018	Falstaff	91/100
2018	Gambero Rosso	2.5/3
2017	Vinum	17.5/20
2017	Falstaff	93/100
2016	Gambero Rosso	2/3

