



2022 Barturot

Dolcetto d'Alba DOC, Ca' Viola

Degustationsnotiz:

Barturot war der erste Wein, der 1991 von Ca'Viola hergestellt wurde. Der nur 2,15 Hektar grosse Weingarten Barturot, mit seiner 65 Jahre alte Geschichte, liegt an einem Südhang auf 400 m Höhe. Das hohe Alter der Reben erlaubt eine geringe Traubenproduktion, die durch Ausdünnung gefördert wird. Erst nach einer langen Mazeration ist Barturot bereit, 12 Monate in grossen Eichenfässern zu reifen, um seine grossartige Aromenvielfalt noch zu verfeinern.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Subregion:	Alba
Produzent:	
Bewertung(en):	
Alkoholgehalt:	14.0 %
Rebsorte(n):	
Artikelnummer:	1318422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barturot

Dolcetto d'Alba DOC
Ca' Viola

Herkunft: Italien

Bewertung(en):

Rebsorte(n):

Alkoholgehalt: 14.0 %

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.