

## COSTE DELLA SESIA DOC UVAGGIO M.O.

<b>LAND;</b>	ITALIEN
<b>HERKUNFT;</b>	ALTO PIEMONT
<b>PRODUZENT;</b>	SPERINO <a href="http://www.proprietasperino.it/en/">HTTP://WWW.PROPRIETASPERINO.IT/EN/</a>
<b>TRAUBENSORTE;</b>	NEBBIOLO, VESPOLINA, CROATINA
<b>ALKOHOL;</b>	14% VOL.
<b>VINIFIKATION;</b>	DIE TRAUBEN WERDEN VON HANDGELESEN UND SORGFÄLTIG SORTIERT SEIT 2016 MIT EINER HOCHMODERNEN ENTRAP-PUNGSMASCHINE ÜBER GRAVITATION GELANGT DIE MAISCHE IN DEN FERMENTATIONSTANK. VERGOREN WERDEN DIE TRAUBEN NATÜRLICH, WOBEI DIE LETZTEN TAGE EINE SOFTE MACERATION MIT UNTERTAUCHEN DES TRESTERHUTES ANGEWENDET WIRD.
<b>WEINTYP;</b>	GLÄNZENDES RUBINROT EXTREME KOMPLEXITÄT IN DER NASE. AROMEN NACH ROTEN BEEREN, REIFEN KIRSCHEN UND MEDITERANEN KRÄUTERN. DAZU FANTASTISCHE MINERALITÄT. AM GAUMEN. WEICHE, SEIDENFEINE TANNINE, ELEGANT MIT SUBTILER, ROTER FRUCHT, WÜRZIGEN AROMEN, FLORALEN NOTEN UND MINERALITÄT
<b>PASST ZU;</b>	ROTEM FLEISCH, RISOTTO, EINHEIMISCHE KÄSE

