

LESSONA DOC M.O.

LAND;	ITALIEN
HERKUNFT;	ALTO PIEMONT
PRODUZENT;	SPERINO HTTP://WWW.PROPRIETASPERINO.IT/EN/
TRAUBENSORTE;	NEBBIOLO
ALKOHOL;	13% VOL.
VINIFIKATION;	DIE TRAUBEN WERDEN VON HANDGELESEN UND SORGFÄLTIG SORTIERT UND ÜBER GRAVITATION IN DEN FERMENTATIONSTANK GELEITET. VERGOREN WERDEN DIE TRAUBEN NATÜRLICH, WOBEI DIE LETZTEN 21 TAGE EINE SOFTE MACERATION MIT UNTERTAUCHEN DES TRESTERHUTES ANGEWENDET WIRD. DER WEIN REIFT IN GROSSEN HOLZFÄSSERN FÜR 32 MONATE
WEINTYP;	SATTES GRANATROT MIT RUBIN. UNHEIMLICH KOMPLEXE NASE. DUFTET NACH VEILCHEN UND ROSENBLÄTTERN., HIMBEEREN UND ROTEN JOHANNISBEEREN, UNTERLEGT VON LAKRITZE UND WIESENKRÄUTERN. DAZU FANTASTISCHE MINERALITÄT. AM GAUMEN. WEICHE, FEINKÖRNIGE TANNINE, SCHÖN REIF UND HARMONISCH. ELEGANT MIT SUBTILER, ROTER FRUCHT, WÜRZIGEN AROMEN, FLORALEN NOTEN UND MINERALITÄT
PASST ZU;	ROTEM FLEISCH

