

Link do produktu: <https://allewino.pl/cascina-chicco-barolo-docg-rocche-di-castelletto-p-2088.html>



Cascina Chicco Barolo DOCG Rocche di Castelletto

Cena brutto	215,00 zł
Cena netto	174,80 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	EW 000441
Producent	Cascina Chicco

Opis produktu

OPIS

Wino ma ciemnorubinową barwę. W nosie jest niezwykle eleganckie i wielowymiarowe, z nutami malin, lukrecji i przypraw. Ciało ma masywne i strukturalne, miękko zrównoważone słodyczą tanin, które na podniebieniu zostawiają długo niezapomniane wrażenie.

SZCZEGÓŁY PRODUKCJI

To wino jest robione tylko z pierwszorządnych winogron, jedynie 2 kg na krzew. Dlatego "green harvest" odbywa się dwukrotnie przed właściwymi zbiorami (jeden na początku, drugi na końcu sierpnia). Zbiór jest całkowicie ręczny, a winogrona dodatkowo sortowane w winnicy. Fermentacja trwa 15 dni, w małych stalowych tankach, z regularnym przepompowywaniem dla uzyskania koloru. Maceracja na skórkach trwa kolejne 45 dni. Po tym czasie wino jest transferowane do dębowych kadzi o pojemności 2,000, 2,500, i 5,000 litrów. Tu przechodzi fermentację malolaktyczną, po czym dojrzewa przez 30 miesięcy. Następnie jest ponownie przepompowywane do stalowych kadzi na kolejne 8 miesięcy. Mniej więcej 4 lata po zbiorze, wino trafia na rynek do sprzedaży.

PODAWAĆ DO

Jako wielkie wino do wielkich dań, na okazję i pełnych smaku oraz dobrze przyprawionych: pieczeni, sezonowanych mięs i dojrzałych serów.