

CASCINA LO ZOCCOLAIO

Piemont - Italien

Lo Zoccolaio
Cascina in Barolo



"Suculé" Barbera d'Alba DOC - 2011

Qualität:	DOC Barbera d'Alba
Region:	Piemont
Land:	Italien
Rebsorte:	Barbera
Alkohol in vol. %:	14,00 vol. %
Restzucker:	3,50 g/l
Säure:	6,30 g/l
Ausbau:	Edelstahl/Barrique
Allergene:	enthält Sulfite
Trinktemperatur:	18-20°C
Lagerfähig bis:	2017

Beschreibung

Ein Feuerwerk von Früchten und Gewürzen: Amarena-Kirsche, reife Pflaume, Zeder, Weihrauch, süße Holzaromatik. Viel Druck am Gaumen, perfekt integrierte Säure, reifes Tannin, langer, aromatischer Nachhall, dabei elegant.

Speiseempfehlung

Kurzgebratenes rosa Wildschwein-Filet mit Aprikosen-Couscous und karamellisierten Kirschtomaten.

Weingutbeschreibung

Das Weingut Lo Zoccolaio liegt im Herzen des piemontesischen Weinbaus – am Hang des Berges Bricco del Barolo. Es gehört zu den jungen und aufstrebenden Erzeugern in der Langhe bzw. in Barolo. Als Verfechter eines modernen Barolo-Stils mit mehr Frucht, mehr Fülle und Rundungen und einer intensiveren Farbe steht Lo Zoccolaio erst am Anfang für eine große Weingutskarriere.