



## Barolo Riserva Bricco Francesco 2017

DOCG, Rocche Costamagna

|                            |                                                              |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------|
| <b>Typ</b>                 | Rotwein                                                      |
| <b>Traubensorten</b>       | Nebbiolo                                                     |
| <b>Herkunft</b>            | Italien, Piemont                                             |
| <b>Produzent</b>           | Rocche Costamagna                                            |
| <b>Ausbau</b>              | 3 Jahre im grossen Holzfass/Foudre, 2 Jahre Flaschenlagerung |
| <b>Spezifikation</b>       | Vegan                                                        |
| <b>Ausschanktemperatur</b> | 16 bis 18 Grad Celsius                                       |
| <b>Trinkreife</b>          | 5 bis 20 Jahre nach der Ernte                                |
| <b>Alkoholgehalt</b>       | 14.5 %                                                       |
| <b>Allergene</b>           | enthält Sulfite                                              |
| <b>Artikelnummer</b>       | 35014817                                                     |

### Beschreibung

Bricco Francesco ist der Name der bestgelegenen Parzelle des Rebberges Rocche Costamagna. Der Wein besitzt ein breites, elegantes Bouquet, das an reife Früchte, Schokolade, Menthol und Balsamico erinnert. Am Gaumen wirkt dieser Barolo vielschichtig, strukturiert elegant, mit lang anhaltendem Abgang.

### Passt zu

Brasato al Barolo, Wildgeflügel, kräftiger Halbhart- und Hartkäse