

ELIO ALTARE
Barolo DOCG
Cannubi Piemont



Jahrgang:	2017
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Elio Altare
Traubensorten:	Nebbiolo (Spanna/Chiavennasca)
Alkoholgehalt:	15.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Galloni 95, Parker 95

Der Cannubi wurde erstmals 2011 produziert und stammt von durchschnittlich 30-jährigen Reben. Ausgebaut für 24 Monate in Barriques aus französischer Eiche. Im Bouquet zeigt er Aromen von dunklen Beeren, Weichseln, getrockneten Goji-Beeren und etwas Zwetschgenhaut, umrahmt mit floral-würzigen Noten von Rosenblättern, getrocknete Minze, Salzlakritz und einem Hauch von weissem Pfeffer. Am Gaumen rund und samtig, dabei guten Druck zeigend, mit reifer Frucht und fein-herber Würze im Abgang.

Empfehlung

Perfekt zu einem klassischen "Brasato al Barolo" mit Polenta und Wurzelgemüse, zu Hasen-Pfeffer mit kräftiger Pflaumen Sauce oder zu Steinpilz-Tortellini.