

# Broccardo Barolo DOCG Broccardo



<b>Art.-Nr.:</b>	621542
<b>Gebinde:</b>	1 x 1,50l Flasche
<b>Serviertemperatur:</b>	18-20
<b>Trinkreife:</b>	20
<b>Farbe:</b>	Rot
<b>Alkoholgehalt:</b>	14,5 %
<b>Anbaugebiet:</b>	Monforte d' Alba
<b>Anbauregion:</b>	Piemont (Piemonte)
<b>Ausbau:</b>	im großen Holzfaß
<b>Fasslagermonate:</b>	24
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2012
<b>Klassifizierung:</b>	DOCG -> Denominazione di Origine Controllata e Garantita
<b>Rebsorten:</b>	Nebbiolo
<b>Säure:</b>	5.50 g/l

## Preise

**Flasche 60,00 €** brutto

Preis pro Liter: 40,00 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

Lage der Weinberge: Monforte d'Alba, Barolo und Novello Mittleres Alter der Rebstöcke: 30 Jahre  
Ausrichtung der Weinberge: Süden, Süd-Westen Bodenbeschaffenheit: lehmig, sandig, schlickig Mittlere  
Höhenlage der Weinberge: 350 m ü.d.M. Ertrag pro Hektar: 65 q/ha Weinlese: Mitte- Ende Oktober, von Hand.  
Vinifikation: Abbeeren-Keltern - Kontrollierte Gärung unter Temperaturkontrolle bei 28°C - Mazerationsdauer:  
etwa 20 Tage - Biologischer Säureabbau im November, Stahl - Ausbau für etwa 24 Monate in französischen und  
slawonischen Eichenfässern in Größen bis zu 35 hl verschiedenen Alters von neu bis zu 10 Jahren -  
Flaschenreifung mindestens 10 Monate vor dem Verkauf. Organoleptische Eigenschaften: Schöne rote Farbe mit  
orangefarbenen Reflexen, die mit der Dauer des Ausbau stärker werden. Am Gaumen sofort frisch und  
vollmundig, dann weich und ausgeglichen. Anmerkung des Herstellers: Empfohlen zu aufwendigen Gerichten,  
gut gereiftem Käse und schmackhaftem roten Fleisch. Auszeichnungen: - Barolo 2010: Decanter April 2015  
91/100 Barolo 2010 - Decanter Asia Wine Award 2014\_ commended medal - Barolo 2009: Decanter November  
2013, 92/100

