



CORTE ENRICHETTA

rood

LAND VAN HERKOMST : Italië

REGIO : Piëmonte – Noordwest - Italië - “Pied du Mont” aan de voet van de Alpen

PRODUCENT : Daniele en Davide Pelassa

DRUIVENRAS : 50% Nebbiolo 50% Barbera

BIO : nee

AROMA : mooi, geëvolueerde neus, volatiel, zwarte thee

SMAAK : soepel in de mond, elegant, mooie verlenging van aroma's

RIJPING : 12 maand op inox cuves

BEWAAR POTENTIEEL : 5 jaar

SERVEER TEMP. : 18° C

WEETJE :

- Manuele oogst
- Wijngaarden op 330m hoogte
- Malolactische fermentatie

Geproefd en goedgekeurd door onze experts Licht van kleur, eigen aan de nebbiolo-druif. Crème van bosbessen, floraal, humus, kersen op alcohol. In de mond vrij krachtig en diep, harmonieuze balans tussen rijp fruit en zuren. Bijna de rode bourgogne-stijl. DeMorgen Magazine