

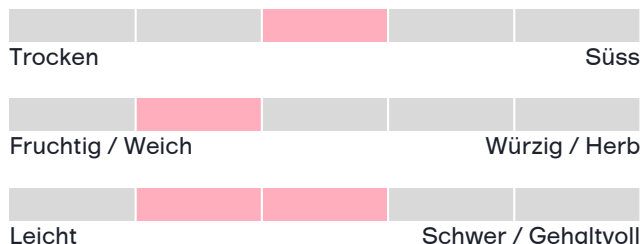


NEBBIOLO LANGHE



Langhe Nebbiolo DOC, Porello, Piemont, Italien

Geschmack



Jahrgang

2018

Notizen

Funkelndes Granatrot; fruchtbetonte Noten von reifen Kirschen und Beerenfrüchten, ein Hauch Kokosaromen; fast süssliches Tannin mit einer straffen Säure, einer festen Struktur und feiner Würze.

Begleitend zu

Dekantiert bei 16 Grad zu Teigwaren mit Steinpilzen oder Ragout, Wildschweinbraten oder reifem Käse.

Vinifikation

12 Monate grosse Holzfässer

Traubensorten

100% Nebbiolo

Alkohol

14 %

Format

75 cl

Lagerbar

Min. 5 Jahr(e) ab 2021

PORELLO

Das Beharren auf der Fortsetzung der Familientraditionen, die im Laufe der Zeit überliefert wurden, stellt einen unschätzbaren Wert für Familie Porello dar. Deren erste Weinberge gehen auf die erste Hälfte des vergangenen Jahrhunderts zurück. Nach dem zweiten Weltkrieg wurde das Erbe von den Kindern Riccardo und Ettore angetreten. Es waren die Jahre des Wirtschaftsbooms und der Industrialisierung Italiens. Der Familienbetrieb, nun in der dritten Generation, wird heute von Riccardos Sohn Marco geführt. Er übernahm die Leitung des Familienbetriebs im Jahre 1994, nachdem er an der Scuola Enologica di Alba (Cuneo) das Hochschuldiplom in Oenologie erworben hat und einige wichtige Erfahrungen in Frankreich, in der Region von Bordeaux, und in der Toscana sammelte.

<http://www.porellovinini.it>