



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE



LO ZOCCOLAIO, RAVERA, BAROLO RISERVA LO ZOCCOLAIO 2017



Nebbiolo



Italien / Piemont



75cl, 15% Vol.



43939717



DOCG Barolo

Das wichtigste Kapital der Fratelli Martini ist die Philosophie, die das Unternehmen leitet und auf drei Säulen ruht: die Verbundenheit und der Respekt gegenüber den Böden, das Vertrauen in die Menschen, die den Erfolg des Unternehmens ermöglichen, und die Heiligkeit des Weins. Die Böden sind der Ausgangspunkt, die Quelle des Wohlstands, ohne die nichts möglich wäre; sie sind grosszügig und geben, ohne zu fragen, und wenn man sie mit Respekt behandelt, beschenken sie uns mit grossen Gaben. Der Mensch ist der wahre Motor eines Unternehmens. Bei Fratelli Martini ist jeder Mensch ein Teil der Familie und wird respektiert und ermutigt, sich einzubringen, um gemeinsam eine erfolgreiche Zukunft zu gestalten.

Degustationsnotizen

Rotes Fleisch, reifer Käse, angenehmer Begleiter nach dem Essen.

Vinifikation

Gärung in Inox-Tanks bei einer kontrollierten Temperatur von 28°. Der Most ist 18 Tage lang in Kontakt mit den Schalen und Kernen. Der Wein reift 42 Monate lang in grossen Fässern aus slawonischer Eiche und bleibt danach noch 6 Monate lang in der Flasche.

Charakter

Intensives, volles und lang anhaltendes Bouquet, das an getrocknete Rosen, Alpenblumen und Edelholz erinnert. Grossartige Struktur - dank der reifen Tannine gut ausgeglichen. Nuancierte und anhaltende Aromen und ein guter Säuregehalt machen den Ravera ideal für die Reifung.

Terroir

Die Trauben stammen von der Lage Ravera, welche in der Gemeinde Novello liegt.