



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE



LO ZOCCOLAIO, SUCULÉ, BARBERA D'ALBA SUPERIORE

LO ZOCCOLAIO

2022



Barbera



Italien / Piemont



75cl, 15% Vol.



43941722



DOC Barbera d'Alba

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

Frischen Nudeln mit Fleischsauce, Fleischravioli, Roastbeef und Schweinefleisch.

Vinifikation

Gärung in Inox-Destillationstanks bei einer kontrollierten Temperatur von 30°. Der Most ist 15 Tage lang in Kontakt mit den Schalen. Der Wein reift 18 Monate lang in französischen Barriques und 6 Monate in der Flasche.

Charakter

Intensive und leuchtende rubinrote Farbe, mit intensiven Rosendüften, reifen roten Früchten und Vanillenoten. Frisch und weich im Geschmack, sehr ausgewogen und mit guter Finesse und Ausdauer.

Terroir

Die Trauben von 30-jährigen Rebstöcken stammen von den Weinbergen in den Gemeinden Barolo und Monforte d'Alba.