



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE



LO ZOCCOLAIO BAROLO DOCG
LO ZOCCOLAIO
2021



Nebbiolo



Italien / Piemont



75cl, 15% Vol.



43940721



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.

Trinkempfehlung

Rindfleisch, Wild und Schmorgerichten wie Beefsteak, Lamm, Kalb, Kaninchen, Wildschwein und Reh, ideal zu mittelalten oder alten Käsesorten.

Vinifikation

Gärung in Inox-Tanks bei kontrollierter Temperatur von 28°. Der Most ist 15 Tage lang in Kontakt mit den Schalen und Kernen. Der Wein reift 36 Monate in französischen Barrique und 6 Monate in der Flasche.

Charakter

Granatrote Farbe mit ziegelorangen Schattierungen, die sich mit der Zeit intensivieren. Intensives und komplexes Parfüm, aber gleichzeitig zart und ätherisch: warm, voll und trocken.

Terroir

Dieser Barolo wird aus Trauben aus 3 verschiedenen Gemeinden des Barolo-Weinanbaugebietes hergestellt. Die Trauben stammen aus den eigenen Weinbergen die sich in Barolo, Monforte d'Alba und Verduno befinden.