

# Gabutti

## Barolo DOCG



Anbaugebiet: Italien - Piemont – Serralunga d’Alba

Jahrgang:	<b>2015</b>	Geschmack:	<b>trocken</b>
Alkohol:	14,5 % vol.	Verschluss:	Kork
Säure:	4,5 g/l	Inhalt:	0,75 Liter
Restzucker:	2,2 g/l		
Allergene:	Enthält Sulfite		
Rebsorte:	Nebbiolo		

Auszeichnung: **Mundus Vini Gold**

### Empfehlung:

Zu allen kräftigen Fleischgerichten und gereiftem Käse

### Beurteilung:

Trocken, leuchtendes Granatrot, am Gaumen viel reife Tannine, weich, langer Nachhall, Aromen von Waldhimbeere, Holunderbeere, etwas Leder, reife Tannine, weich im Finale, charmante Fruchtsüße, langer Nachhall.

### Ernte / Herstellung:

In der 2. Oktoberhälfte werden die Trauben handverlesen  
Gärung im Edelstahltank C für 12-15 Tage. Anschließend reift der Wein für 36 Monate in Eichenholzfässern. Es wurden nur 3900 Flaschen befüllt!

### Weinerzeuger:

Das Weingut Gabutti wurde Anfang 1970 durch die Familie Boasso gegründet und benannt nach dem berühmten Anbaugebiet des Barolo – Gabutti. Das Familienunternehmen wird geleitet von Franco Boasso. Die Reben reifen auf 4,5 ha in den Gebieten Serralunga, Gabutti, Meriame und Margheria



Art.-Nr.: 06620-15

