

**CANTINA24 – LEBEN SIE DOCH MAL AUF UNSERE ART!**



## **Barolo Cannubi DOCG 2018**

### **Rotwein aus Italien**



©cantina24.de

**Erzeuger und Abfüller: Giacomo Fenocchio – Loc. Bussia 72 – 12065  
Monforte d'Alba (CN) – Italia – +39 0173 78675**

**Qualitätsbezeichnung: Denominazione di Origine Controllata e  
Garantita (DOCG)**

**Rebsorte: 100% Nebbiolo**

**Charakterisierung: In der Nase ein reicher Duft nach Früchten und  
Blumen mit warmen und intensiven würzigen Noten. Am Gaumen  
trocken, vollständig und ausgeglichen. Am Ende wartet ein sehr langer  
Abgang. Dieser Wein ist ideal zur Alterung geeignet ... er wird mit der  
Zeit immer besser! Auch wenn dieser Barolo noch jung an Jahren ist  
und zudem nach traditioneller Machart hergestellt wird, so schafft es  
Claudio Fenocchio ihn dennoch trinkreif zu machen.**

**Farbe: Intensives Granatrot mit rubinroten Farbtönen.**

**Alkoholgehalt: 13,5 bis 14 % Vol.**

**Restsäure: Zwischen 5,2 und 5,6 g/l**

**Verschlussart: Naturkork**

**Servierempfehlung: Der BAROLO CANNUBI passt hervorragend zu  
rotem Fleisch, Wild und reifem Käse. Aber auch "einfach so" und ohne  
dabei zu essen, ist dieser Wein dazu in der Lage, Ihre  
Geschmacksnerven zu entzücken ...**

**Serviertemperatur: Ideal zwischen 17 und 18°C. Der Barolo sollte vor  
dem Verzehr unbedingt dekantiert werden.**

**Allergene: Enthält Sulfite**

**Impressum:  
Cantina24 – Weinhandel  
Pideritplatz 2  
32825 Blomberg  
Tel.: 05235 97473**

**Jugendschutz: Diesen Artikel liefern wir nur an volljährige, unbeschränkt geschäftsfähige natürliche Personen und behalten uns vor,  
entsprechende Altersnachweise zu verlangen. Die für die Bestellung erforderlichen Daten wie Name, Anschrift usw. sind vollständig und  
wahrheitsgemäß anzugeben.**