FASET BARBARESCO DOCG MURA MURA HK 300CL

Barbaresco DOCG, Mura Mura, Piemont, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2018
Vinifikation	Ganzbeerengärung mit Mazeration im Holz für ca. 12 Tage, Ausbau: 12 Monate in grossen Holzfässern (25hl) danach 12 Monate in Tonfässer. Weitere 6 Monate Flaschenreifung.
Traubensorten	100% Nebbiolo
Alkohol	14.5 %
Format	300 cl

MURA MURA
Eine wunderbare Entdeckung an der Vinitaly 2022. Guido Martinetti und Federico Grom, die Gründer des Gelati Multiunternehmens Grom, kauften sich nach dem Verkauf ihres Glace Imperiums an Unilever, 30ha Land im Barbaresco, wovon 10ha mit Reben bestückt sind. Dort Produzieren sie heute hochwertige Barbarescos aus Einzellagen, welche höchsten Ansprüchen gerecht werden. Weitere Weine wie Barbera d'Asti oder ausgezeichnete Piemonte DOC runden das Angebot ab.

https://muramura.it/