

Marziano Abbona Barolo DOCG 2018



Unités : 6 bouteilles par caisse
 Format : 750ml
 Statut : Disponible

| | |
|----------------------|--|
| Pays | Italie |
| Producteur | Marziano Abbona |
| Appellation | DOCG Barolo |
| Région | Piémont |
| Couleur | Rouge |
| Intensité | N/D |
| Encépagement | 100% Nebbiolo |
| Sucre Résiduel | < 1 g/L |
| Viticulture | Biologique |
| Vinification | Fouillage-égrappage; Macération sur les peaux pendent 24 heures; Fermentation spontanée avec levures indigènes; Pigeages et remontages hebdomadaires |
| Élevage | En barriques de 25 hectolitres pour 34 mois. |
| Âge moyen des vignes | 35 ans |