

**ELVIO COGNO**  
**Barolo DOCG**  
**Ravera Piemont**



Jahrgang:	2013
Inhalt:	150 cl
Produzent:	<b>Elvio Cognito</b>
Traubensorten:	Nebbiolo
Alkoholgehalt:	14.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Antonio Galloni 93+, Parker 95

Rund 30 Tage dauert die Mazerationszeit, bevor die Trauben gepresst werden. Anschliessend wird der Wein für 24 Monate in grossen Eichenfässern ausgebaut. Einladendes Nasenbild mit Aromen von dunklen Beeren, Pflaumen und kandierten Veilchen, würzig unterlegt mit Noten von Graphit, Leder und dezent erdigen Anis Tönen. Kräftiger Gaumenauftritt mit zupackender aber gut eingebundener Tannin Struktur und schöner Länge.

### ***Empfehlung***

---

Passt hervorragend zu Schmorfleisch, Wildragout und Braten, aber auch zu Pilzgerichten, etwa mit Trüffeln oder Steinpilzen. Sehr schön auch zu würzigen, aber nicht zu pikanten Käsesorten wie Pecorino und Parmesan.