

ELVIO COGNO
Barolo DOCG
Ravera Piemont



Jahrgang:	2015
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Elvio Cogno
Traubensorten:	Nebbiolo (Spanna/Chiavennasca)
Alkoholgehalt:	14.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Antonio Galloni 93, Parker 94

Rund 30 Tage dauert die Mazerationszeit, bevor die Trauben gepresst werden. Anschliessend wird der Wein für 24 Monate in grossen Eichenfässern ausgebaut. In der Nase zeigen sich rotbeerige Aromen, Noten von Kirschen und Blüten Düfte, untermalt mit würzigen Tönen wie Tabak und Lakritz. Am Gaumen engmaschig, fokussiert, jedoch mit feiner Struktur, elegant und ausgewogen, mit guter Frische.

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.