Ricossa Barbera 2023



Dyp blårød. Aroma preget av røde og mørke bær med litt urter og mandel. Bløt og ørlite sødmefull, men smak av røde og mørke bær. Svakt bitter ettersmak.

100% Barbera

Druene avstilkes før fermenteringen i ståltank som skjer ved 25-28 grader og varer i 6-8 dager.

Lagret i 6 måneder på ståltank.

kr

Alkohol: 13%

Vinmonopolet: Basisutvalget, kat. 4 5776706

Produsent	Type	Land	District
Ricossa	**Rødvin**	**Italia**	**Piemonte**

Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
5,5	**6,4**	**300 cl**	**4**