

# Barale Barolo Castellero 2017



Middels lys rubinrød. Aromatisk, floral duft med tydelig rosepres, fioler, friske kirsebær og herlig mineralitet. Tørr, syrefrisk vin med stram tanninstruktur, stor fruktkonsentrasjon og en lange, stram finish.



100% Nebbiolo



Fra Castellero-vinmarken som har kalkholdig jordsmonn over leirejord med sjøfossiler. Håndplukkede druer, forsiktig pressing og destemming før vinen gjæres på gamle 5000-liters fat med skallmasserasjon i 30 dager.



Vinen lagres i 36 måneder på Slavonske botti grande på 3000 liter før den tappes ufiltrert på flaske

**kr**

**Alkohol: 14,0%**

**Vinmonopolet:**

Bestillingsutvalget

13612301

Produsent	Type	Land	District
<b>Barale Fratelli</b>	<b>Rødvin</b>	<b>Italia</b>	<b>Piemonte</b>
Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
<b>0,2</b>	<b>6,2</b>	<b>75 cl</b>	<b>6</b>