Barale Barolo di Barolo 2022



Middels lys rubinrød med noe mursteinspreg i kanten. Aromatisk, floral duft med friske bær, roser, fuktig skogbunn og snev av tjære. Tørr, herlig friskhet og en markant tanninstruktur. Fyldig vin med stor konsentrasjon og en lang, mineralsk ettersmak.

100% Nebbiolo

Håndplukkede druer fra økologisk dyrkede vinstokker bundet opp i guyot. Nennsom pressing før vinen gjæres på egenutvunnet gjær fra Castellero-vinmarken i store fat og 20 dagers skallmaserasjon.

36 måneder lagring på store franske fat, 1500-3000 liter med minimal racking. Tappes ufiltrert.

kr

Alkohol: 14,0%

Vinmonopolet: Bestillingsutvalget 21153001

Produsent	Type	Land	District
Barale Fratelli	**Rødvin**	**Piemonte**	**Italia**

Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
0,2	**5,8**	**75 cl**	**6**