Maffrei Langhe Nebbiolo 2025



Krisp kirsebær, roseblader, granateple og hvit pepper. Frisk og levende, salinitet fra svarte oliven, fine tanniner og elegant finish.

100% Nebbiolo

Hånplukkede og avstilkede nebbiolo-klaser, 2 pumpovers daglig i 15 dager, temperaturkontrollert fermentering på 26-28 grader.

6 måneder på 2500-liters eikefat + 1 måned på ståltank etterfulgt av 6 måneder i flaske

kr

Alkohol: 13,5%

Vinmonopolet: 21247701

Produsent	Type	Land	District
Cantina Maffrei	**Rødvin**	**Italia**	**Piemonte**

Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
0	**5,15**	**75 cl**	**6**