

Marchesi di Barolo Barbaresco 2022



Rubinrød farge, med hellning mot mursteinsrød. Intens, ren duft av roser, lakris, krydder og aromatiske urter. Animalsk, komplekst aromabilde, sunn moden frukt, lang og konsentrert. Dette er en elegant og kraftig vin.



100% Nebbiolo



Druene høstes nøye for hånd, og en utvalgelse av de beste klaser gjøres allerede i vinmarken. Når druene ankommer vinkjelleren, avstilkes og presses de, før mosten forsiktig overføres til ståltanker. Her begynner den alkoholiske gjæringen med skallene, der alle druens edle komponenter – farge, aromaer og tanniner – trekkes ut. Maserasjonen varer i omtrent 15 dager, hvor overpumping av mosten fremmer denne ekstraksjonen.



Vinen lagres på 30 hl og 60 hl slavonske eikefat, og til slutt ligger den i ett år på flaske for å utvikle sin fulle kompleksitet.

kr

Alkohol: 14,5%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

5013901

Produsent Marchesi di Barolo	Type Rødvin	Land Italia	District Piemonte
Sukker (g/l) 0,76	Syre (g/l) 5,37	Volum 75 cl	Ant. i kart. 6