

Marchesi di Barolo Barbera d'Alba Peiragal 2023



Vinen har en rubinrød farge med hint av purpur. Den har en frisk, ren duft av solbær, røde bær, ristede hasselnøtter og vanilje. Aromaene er preget av rips, skogsbær og eik. Vinen har god syre, konsentrasjon og lengde. Den er klar til å nytes nå, men har også potensial for lagring.



100% Barbera



Druene, som høstes utelukkende for hånd, bringes til vinkjelleren, avstilkes raskt og presses deretter forsiktig. Gjæring foregår ved kontrollert temperatur i 10–12 dager, og hyppig overpumping gjør at mosten berikes med alle de polyfenoliske forbindelsene fra skallet. Når gjæringen er fullført og et optimalt ekstraksjonsnivå er oppnådd, utføres omstikking.



Etter malolaktisk gjæring modnes 60 % av vinen i ett år på franske eikefat (barriques), mens de resterende 40 % modnes på 30 hl slavonske eikefat. Etter modningen, og etter at vinene er blitt sammenblandet, hviler vinen i seks måneder i en glassforet betongtank for å oppnå en harmonisk struktur.

kr

Alkohol: 15%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

5937501

Produsent Marchesi di Barolo	Type Rødvin	Land Piemonte	District Italia
Sukker (g/l) 0,4	Syre (g/l) 6,6	Volum 75 cl	Ant. i kart. 6