

Marchesi di Barolo Barolo Tradizione 2020

Rubinrød farge med en lett mursteinsrød kant. Intens og ren duft med krydder, vanilje, ristede hasselnøtter, lakris, kakao og villroser. En elegant full-bodied vin som reflekterer de samme tonene på smak som på nesen.



100% Nebbiolo



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



Vinen modnes i to år på fat; det første året på små slavonske eikefat på 30 og 60 liter, og deretter på store tradisjonelle slavonske fatt. Deretter modnes vinen ett år på flaske.

kr

Alkohol: 14%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

19171102

Produsent	Type	Land	District
Marchesi di Barolo	Rødvin	Italia	Piemonte
Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
0,57	5,38	37,5 cl	6