

Marchesi di Barolo Barolo Cannubi 2019



Mursteinsrød farge. Intens, ren aroma av vanilje, lakris, krydder og toast. Krydder og treverk er deilig integrert i vinen. Fylldig og elegant vin. Konsentrert, og nydelig Barolo med faste tanniner og stor lengde.



100% Nebbilo



Druene høstes nøye for hånd og en utvelgelse av de beste klaser gjøres allerede i vinmarken. Når druene ankommer vinkjelleren, avstilkes de og presses forsiktig. Den alkoholiske gjæringen foregår ved kontrollert temperatur, der et spenn på 24–26 °C opprettholdes for å bevare det aromatiske potensialet som er karakteristisk for det aktuelle terroiret. Gjennom gjentatt overpumping gjennomføres en maserasjon på 15–18 dager, med mål om gradvis ekstraksjon av de edle polyfenoliske komponentene fra skallet.



Vinen er lagret i to år. Det første året på små franske eikefat. Det andre året eldes den videre på store slavonske eikefat.

kr

Alkohol: 14,5%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

19171102

Produsent Marchesi di Barolo	Type Rødvin	Land Italia	District Piemonte
Sukker (g/l) 0,59	Syre (g/l) 5,77	Volum 75 cl	Ant. i kart. 6