

Marchesi di Barolo Barolo Coste di Rose 2017



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, avstilles 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. Etter racking klares vinen og hviler på sementtanker før den modnes på fat.



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%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

5937601

Produsent Marchesi di Barolo	Type Rødvin	Land Italia	District Piemonte
Sukker (g/l) 0,40	Syre (g/l) 5,11	Volum 75 cl	Ant. i kart. 6