Marchesi di Barolo Barolo Riserva 2016



Fargen er intenst granatrød og får gradvis mursteinsfargede nyanser med årene. Duften er intens med tydelige hint av fiol, rose, krydder, kanel og muskat, som over tid utvikler seg til toner av tobakk, lær og trøffel. I munnen er den elegant, tørr, stram og fløyelsmyk, med tanniner som er godt integrerte og behagelige.

100% Nebbiolo

Druene høstes nøye for hånd, og de beste klasene selekteres allerede i vinmarken. Når de ankommer kjelleren, avstilkes og presses de før mosten forsiktig overføres til ståltanker. Her starter den alkoholiske gjæringen ved kontrollert temperatur. Samtidig foregår skallmaserasjon, hvor alle druens edle komponenter – farge, aromaer og tanniner – ekstraheres. Maserasjonen varer i omtrent 15 dager, og i denne perioden bidrar overpumping av mosten over druemassen (skallhatten) til å fremme ekstraksjonen.

Lagres i ca. 2 år, delvis i 30 hl slavonske eikefat og delvis i franske eikebarriques. Deretter lagres vinen på flaske.

kr

Alkohol: 14,5%

Vinmonopolet: 20308601

Produsent	Type	Land	District
Marchesi di Barolo	**Rødvin**	**Italia**	**Piemonte**

Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
0,62	**5,84**	**75 cl**	**6**