Marchesi di Barolo Barolo Sarmassa 2021



Intens rubinrød farge med duft av røde bær, lakris, krydder, vanilje og tobakk. Smaken er rik og strukturert, med en kraftfull og samtidig elegant stil.

Nebbiolo

Druene håndplukkes og selekteres nøye før gjæring ved kontrollert temperatur. Vinen masereres i 15–18 dager for å trekke ut optimal aroma, farge og struktur fra druene.

24 måneders fatlagring: 12 måneder på små franske eikefat, etterfulgt av 12 måneder på store slavonske eikefat for økt finesse og eleganse.

kr

Alkohol: 14,5%

Vinmonopolet: Bestillingsutvalget 5937201

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

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