

# 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.



Nebbiolo



Druene høstes nøye for hånd, og en utvalgelse av de beste klasene gjøres allerede i vinmarken. Når druene ankommer vinkjelleren, avstilkles 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

4167401

Produsent <b>Marchesi di Barolo</b>	Type <b>Rødvin</b>	Land <b>Italia</b>	District <b>Piemonte</b>
Sukker (g/l) <b>0,57</b>	Syre (g/l) <b>5,38</b>	Volum <b>75 cl</b>	Ant. i kart. <b>12</b>