

Marchesi di Barolo Bric Amel 2022

Lys strågul farge med grønnlige nyansert. Aromaen kombinerer fruktige toner av fersken og aprikos med dufter av mandler, blomster og hagtorn. Smaken er fyldig, frisk, saftig og delikat mineralsk.



100% Sauvignon Blanc



Druene høstes manuelt på et modningsnivå som sikrer en perfekt balanse mellom syre og sukker. I vinkjelleren blir de forsiktig avstillet og presset: de pressede druene kjøles umiddelbart ned og blir deretter skånsomt presset. Alle operasjoner utføres med minimal kontakt med luft for å forhindre enhver form for oksidasjon av aromaene. Mosten som oppnås, får gjære ved lav temperatur i ståltanker. Vinen oppbevares deretter ved kontrollert temperatur på bunnfallet (gjæren) for å la den uttrykke sine særegne kvaliteter på best mulig måte, samtidig som den harmonisk smelter sammen til et unikt, kraftfullt og delikat produkt – akkurat som honning (Amel, på Langhe-dialekt) hentes friskhet og kompleksitet fra de ulike blomstene.



Vinen lagres på ståltank.

kr

Alkohol: 13,5%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

17168001

Produsent	Type	Land	District
Marchesi di Barolo	Hvitvin	Italia	Piemonte
Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
0.00	5.50	75 cl	6