Marchesi di Barolo Piemonte Barbera 2023



Mørk rubinrød farge. Frisk og intens duft med klare toner av solbær, bjørnebær og syrlige kirsebær, samt subtile hint av vanilje og toast. Vinen er varm og robust i munnen, med en fyldig, behagelig og balansert karakter.

100% Barbera

Druene, som høstes utelukkende for hånd, ankommer vinkjelleren hele og presses raskt og avstilkes forsiktig for å trekke ut kun de mest edle aromaene fra drueskallet. Deretter får de gjære ved en kontrollert temperatur på 27–28 °C. Etter åtte dagers maserasjon, med hyppig overpumping for å la mosten dra nytte av alle sporstoffene som finnes i skallet og for å trekke ut fargestoffet på en skånsom måte, blir vinen tappet.

Vinen lagres et år på små franske eikefat og til dels på store tønner.

kr

Alkohol: 12,5%

Vinmonopolet:

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

Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
0,8	**6**	**75 cl**	**12**