

Viberti Giovanni Langhe Rosso Dolba 2023



Dyp farge med livlig rubinrød tone. Intens aromaprofil med tydelige innslag av bringebær og svarte kirsebær. Saftig smak med myke tanniner, som uttrykker stedets karakter med et tydelig moderne preg takket være innflytelsen fra karbonisk maserasjon.



70% Dolcetto, 30% Barbera



Dolcetto-druene blir maserert og pre-fermentert med 80 % avstilkte druer og 20 % hele klaser. Dette muliggjør en spontan karbonisk maserasjon. Vinen gjæres deretter ved maksimalt 26 °C. Barbera bruker Claudio de samme vinmarkene som han benytter til La Gemella, mens Dolcetto er utelukkende fra Dogliani.



Vinen er lagret 12 måneder på temperaturkontrollerte ståltanker før den tappes lett filtrert.

kr

Alkohol: 14%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

20131501

Produsent Viberti Giovanni	Type Rødvin	Land Italia	District Piemonte
Sukker (g/l) 1,5	Syre (g/l) 5,6	Volum 75 cl	Ant. i kart. 6