

Marchesi di Barolo Barbera Monferrato Italia, Piemonte



Produsent: Marchesi di Barolo

Råstoff: 100% Barbera

Bruksområder: 🍷 🍷 🍷 🍷

Spesifikasjon: Basis.Kat 6

Pris vinmonopolet: 140,00

Vinmonopol nr: 4067901

Beskrivelse:

Mørk rubinrød farge. Frisk og intens duft med rene toner av bjørnebær, solbær og syltlige kirsebær. Hint av vanilje og toast. I munnen er den varm og robust. Fyldig, behagelig og balansert. Dette er en tiltalende vin med god konsentrasjon og lang finish.

Vinifikasjon:

Kun håndplukkede druer fra de beste vinmarkene i Maranzana-kommunen i Asti-provinsen. Etter at druene og stilkene separeres fermenteres vinen på temperaturkontrollerte tanker mellom 30-32grader. 8 dager masserasjon. Vinen lagres i ett år på små franske eikefat (225 liter), og til dels på store tønner (30-100 hektoliter). Denne prosessen skaper harmoni i vinen og fullfører den delikate aromaen.

Øvrig informasjon:

Marchesi di Barolo er en av de mest berømte produsentene i Piemonte, og har historiske røtter helt tilbake til det 12.århundre. I dag eier produsenten ca 100 hektar i det berømte Langhe-området, inkludert 50% av den mest berømte vinmarken i Barolo, Cannubi.

Denne allsidige vinen passer godt til kremet pasta, fjærkre, lyst kjøtt og rødt kjøtt med moderat fettinnhold.