

Marchesi di Barolo Peiragal Barbera d'Alba

Italia, Piemonte



Produsent: Marchesi di Barolo

Råstoff: 100% Barbera

Bruksområder: 🍷 🍷 🍷 🍷

Spesifikasjon: Bestillingsutvalget

Pris vinmonopolet: 244,90

Vinmonopol nr: 5937501

Beskrivelse:

Rubinrød farge med helning mot purpur. Frisk ren duft av solbær, røde bær, ristede hasselnøtter og vanilje. Aromabildet preges av rips, skogsbær og fat. Bra syre, konsentrasjon og lengde.

Vinifikasjon:

Peiragal er en høyt beliggende, sydøst vendt enkeltvinmark med ideelle forhold for Barbera druen, som gjennom en optimal langsom modning gir det absolutt beste resultatet av druen. Håndplukkede druer. Temperaturkontrollert gjæring på ståltanker. 7 dagers masserasjon mellom 32-35 grader. Etterfermenteres i sementtanker. Malolaktisk gjæring. Lagres deretter på små medium toastede, annen/tredjegangs franske fat (225 liter)

Øvrig informasjon:

Vinen er drikkeklar, men kan lagres. Serveringstemperatur: 18 grader.

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.

Passer til kraftige pastaretter, og kokt eller stekt kjøtt.