

Barale Barolo Bussia 2018



Middels lys rubinrød med noe murstein. Aromatisk, floral duft med tørkede roser, fioler, friske kirsebær og noe kryddertoner. Tørr, syrefrisk vin med stram tanninstruktur, stor fruktkonsentrasjon og en lange, stram finish.



100% Nebbiolo



Håndplukkede druer fra Bussia-vinmarken som ligger som et amfiteater med kalkholdig jordsmonn over leirejord. Forsiktig pressing og destemming før vinen gjæres på gamle 5000-liters fat med skallmasserasjon i 30 dager på 30 grader.



Vinen lagres i 36 måneder på Slavonske botti grande på 3000 liter før den tappes ufiltrert på flaske

kr

Alkohol: 14,0%

Vinmonopolet:

Spesialutvalget

14932001

Produsent	Type	Land	District
Barale Fratelli	Rødvin	Italia	Piemonte
Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
0,2	5,9	75 cl	6