

# Marco Pontarelli Castiglione Falletto Riserva 2017



Spennende nese med et spekter av dukter som får helt fra violer til balsamico. Krydder, røde frukter og tobakk. Flott tannin struktur med god lengde og eleganse.



100% Nebbiolo



Jordsmonnet har en spesiell blanding av sand, marl og leire. Alle druene plukkes for hand og avkastningen er lav. Druene avstilkkes og presses før fermentering på 28-30 grader. Maserasjon sammen med drueskall i 22-25 dager for å trekke ut farge, aroma og tanniner.



62 måneders lagring, hvorav minimum 18 måneder er på franske eikefat.

**kr**

Alkohol: 14,5%

**Vinmonopolet:**

Bestillingsutvalget

18799001

Produsent <b>Marco Pontarelli</b>	Type <b>Rødvin</b>	Land <b>Italia</b>	District <b>Piemonte</b>
Sukker (g/l) <b>0,1</b>	Syre (g/l) <b>5,7</b>	Volum <b>75 cl</b>	Ant. i kart. <b>6</b>