

Pietro di Campo Barolo Bussia 2018



Vinen har en dyp rød farge og en aroma som kombinerer modne frukttoner som kirsebær og plommer med elegante blomster- og kryddernoter. Her skjer det mye og det er mange nyanser og kraft. I munnen er den fyldig, med velintegreerte tanniner og en behagelig syre som gir friskhet. Vinen oppleves intensiv. Smaksbildet utvikler seg med lag etter lag av kompleksitet, inkludert hint av blomster, nyper, lakris og animaliske toner som blod og hengt kjøtt. Den er god å nyte nå, samtidig som den har potensial for videre utvikling med lagring i mange år. Dette er en vin som passer perfekt til rikere retter som vilt eller kjøtt. En kraftig Barolo med mye power og intensitet. Maskulin og kompleks.



100% Nebbiolo



Jordsmonnet i enkeltvinmarken Bussia er hvit marl med grus og fossiler med en del kalk. Alle druer plukkes for hånd og det er lav avkastning. Druene avstilkes og presses før fermentering på 28-30 grader. Maserasjon sammen med drueskall i 22-25 dager for å trekke ut en riktig blend av farge, aroma og tanniner.



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

kr

Alkohol: 14,5%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

18684501

Producent	Type	Land	District
Pietro di Campo	Rødvin	Piemonte	
Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
0,1	5,51	75cl cl	6