

Pietro di Campo Scongiuro Barolo 2019



Dyp rød, på nese krydret og kompleks med aromaer av ristede hasselnøtter og mørke bær. På smak er vinen rund med en god balanse mellom tanniner og friskhet.



100% Nebbiolo



Tradisjonell vinmaking. Avstilkning og knusing, gjæring ved kontrollert temperatur (28-30 grader celsius) i rundt 14-16 dager. Under gjæring tappes vinen for så å fylle på igjen, dette for å ekstraksjon av farge, aroma og tanniner. Etter den malolaktiske gjæringen overføres vinen til franske og slaviske eikefat.



Lagret på franske og slaviske eikefat i minimum 18 måneder.

kr

Alkohol: 14%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

1208801

Produsent	Type	Land	District
Pietro di Campo	Rødvin	Italia	Piemonte
Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
4,3	5,7	75 cl	6