

Ricossa Barbera Appassimento 2022



Dyp rød farge. Fruktig aroma av røde bær og urter, innslag av tørket frukt og blomst. Bløt og sødmefull, med frisk smak av røde bær.



100% Barbera



Druene tørkes i temperaturkontrollerte rom med ventilasjon, i 5-6 uker. Deretter fermenteres druene i ståltank ved 26-30 grader i 2 uker.



Lagret 6 måneder på ståltank.

kr

Alkohol: 14%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

3015701

Produsent Ricossa	Type Rødvin	Land Italia	District Piemonte
Sukker (g/l) 14,3	Syre (g/l) 6,2	Volum 0,75 cl	Ant. i kart. 6