



Barolo Cannubi

Smak: Vinet har en stor, nyanserad, elegant och kryddig smak med tydliga toner av körsbär, hallon, rosor, fat, sandelträ och kryddor. Syran är frisk och tanninerna ihängande med en mycket lång avslutning.

Doft: Doften är mycket regionstypisk med inslag av sura körsbär, fat, vanilj, lakrits, kryddor, rosor och svart te.



| | |
|---------------------|--|
| Land | Italien |
| Område | Piemonte, Barolo, Cannubi |
| Produkttyp | Rött vin |
| Alkohol | 14.5 % |
| Sockerhalt | 2 g |
| Volym | 750 ml |
| År | 2018 |
| Druva | 100% Nebbiolo |
| Producent | Marchesi di Barolo |
| Pris | 0,00 kr |
| Artnr | 27881 |
| Tillverkning | Druvorna är skördade för hand. De avstjälkas och krossas mycket varsamt i vineriet varvid jäsningsen tar vid i temperaturkontrollerade tankar tillsammans med skalresterna i totalt 10 dagar med kontinuerlig pumping över. Vinet vilar därefter i cementtankar där det genomgår malolaktisk jäsnings i 2 månader. Vinet har sedan lagrats i 2 år, en del på fat av slovensk ek (3000-3500L stora) och den på franska barriquer (225L). Därefter blendas 2 två delarna och vinet får sedan vila på stora ekfat fram tills buteljering. |

