



VIETTI

Perbacco Langhe Nebbiolo

Røde bærfrukter, tørkede kirsebær med hint av mentol og krydder. Intense bæraromaer, behagelig og balanserte tanniner. Vinstokkenes snittalder er 35 år. Alle druene håndplukkes. Vinen lagres ca 4 mnd på 225-liters franske eikefat etterfulgt ca 20 mnd på større europeiske fat. Perbacco lages av druer fra utvalgte parseller i Barolo og blir derfor kalt en "mini" Barolo. Vietti er verdensberømt for sine Baroloer og var av de aller første som startet med å vinifisere enkeltparseller separat og å lage enkeltvinmarks-Baroloer. Vietti har eldre vinstokker i vinmarkene sine og er den produsenten som eier flest ulike vinmarker i Barolo.

VINMONOPOLET: **669,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **577,68**



Lam og sau



Friskhet



Nebbiolo 100%



Småvilt og fugl



Fylde



Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring



Storfe



God syre og lang fast ettersmak.

Vinmonopol nr	288205	Alkoholprosent	14%	Varetype	Rødvin
EPD nr	-	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	3 g/l
Land	Italia	Utvalg	-	Syreinnhold	5 g/l
Distrikt	Piemonte	Forpakning	150 cl, Glass	Segment	-