



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