



VIETTI

Vietti La Crena Barbera d'Asti

Mørk rubinrød farge. Aromaer av moreller, bringebær og noe krydder, tørkede moreller og vanilje. Intens og velsmakende med flott struktur og deilig frukt, lang ettersmak. La Crena - en enkeltvinmark i Asti, her plantet Vietti barbera allerede i 1932. Vinen modnes 16 måneder på franske og slovenske eikefat av ulik størrelse og alder. Vinen er ufiltrert. Vietti var også en av de første som startet med å vinifisere enkeltparseller og vinmarker separat, og de første til å lage enkeltvinmarks Barolo. Hvert år utsmykkes Viettis viner med spesialdesignet etiketter fra anerkjente kunstnere.

VINMONOPOLET: **590,-**

Horeca veil. ekskl. mva: **494,95**



Lam og sau



Friskhet



Barbera 100%



Småvilt og fugl



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Storfe



Frisk og fruktig med godt balansert syre og en lang avslutning.

| | | | | | |
|---------------|-----------------|----------------|---------------------|---------------|----------------|
| Vinmonopol nr | 1907001 | Alkoholprosent | 15% | Varetype | Rødvin |
| EPD nr | 4663621 | Vecturanummer | - | Sukkerinnhold | 3,6 g/l |
| Land | Italia | Utvalg | - | Syreinnhold | 5 g/l |
| Distrikt | Piemonte | Forpakning | 75 cl, Glass | Segment | - |