



PIO CESARE

## Barbaresco

En klassisk Barbaresco, elegant med moden og krydret frukt, med dyp struktur. Den milde og modne tanninstrukturen gir vinen en ekstra mykhet og finesse, men også en styrke og fylde. En svært lagringsdyktig vin, maks 20 - 30 år. Nebbiolo-druen er fra Pio Cesares vinmarkene "Il Bricco" og "San Stefanetto", begge vinmarkene ligger ved byen Treiso. Vinifikasjon; Fermentering i ståltank, med 20 dager maserasjon. 35% av vinen lagres i Fransk barriques (1/3 i nye barriques) i 30 måneder og 65% lagres 3 år på franske tønner fra 20 til 50 hektoliters.

VINMONOPOLET: **725,-**

Horeca veil. ekskl. mva: **603,88**



Lam og sau



Friskhet



Nebbiolo 100%



Storfe



Fylde



Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring



Storvilt



Moden frukt med hint av krydder. Elegante tanniner.

Vinmonopol nr	<b>3279201</b>	Alkoholprosent	<b>14%</b>	Varetype	<b>Rødvin</b>
EPD nr	<b>2628881</b>	Vecturanummer	<b>150223</b>	Sukkerinnhold	<b>&lt; 3 g/l</b>
Land	<b>Italia</b>	Utvalg	-	Syreinnhold	<b>5 g/l</b>
Distrikt	<b>Piemonte</b>	Forpakning	<b>75 cl, Glass</b>	Segment	-