



PIO CESARE

## Barbera d'Alba

Duft av krydder og moreller, bjørnebær og hint av tobakk. Barbera fra Barolo og Barbaresco-regionen gir fullgod struktur, frisk syre og delikat saftig frukt. Lange tanniner med frisk utgang. Barbera-druene kommer fra familieeid vinmark i Serralunga d'Alba (Ornato og Colombaro), Sinio, Diano d'Alba og Treiso og fra den mer kjente vinmarken Mosconi i Monforte d'Alba. Vinifikasjon; Fermentering i ståltank, 20-25 dager maserasjon. Lagring: 12 måneder på fransk eik. 70% i 20 til 50 hectoliters tønner og 30% på mediumbrente barriques.

VINMONOPOLET: **325,-**

Horeca veil. ekskl. mva: **281,29**



Lam og sau



Friskhet



Barbera 100%



Småvilt og fugl



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Storfe



Fruktig, velstrukturert og kompleks. Krydret avslutning.

Vinmonopol nr	<b>4285801</b>	Alkoholprosent	<b>14%</b>	Varetype	<b>Rødvin</b>
EPD nr	<b>1199702</b>	Vecturanummer	<b>113362</b>	Sukkerinnhold	<b>&lt; 3 g/l</b>
Land	<b>Italia</b>	Utvalg	-	Syreinnhold	<b>6 g/l</b>
Distrikt	<b>Piemonte</b>	Forpakning	<b>75 cl, Glass</b>	Segment	-