

VIETTI

# Vietti Barbera d'Alba Tre Vigne



Mørk rubinrød farge. Middels intens aroma av modne kirsebær, moreller og hint av fioler og vanilje. Frisk, saftig og balansert munnfølelse med godt integrerte tanniner og lang ettersmak. Vinen lagres i en mix av barrique, ståltank og store brukte fat i 12 mnd. Druene kommer fra ulike vinmarker i Monforte, Castiglione Falletto og La Morra, generelt vinmarker med mye kalkstein. Vietti var av de aller første som startet med å vinifisere enkelt-parseller og vinmarker separat og av de aller første til å lage enkelt-vinmarks Baroloer. Mange av Viettis viner kommer til Norge i svært begrenset antall. Vietti har eldre vinstokker i vinmarkene sine, svært lav avkastning og har ikonstatus i Piemonte. En perfekt matvin som passer til risotto, pasta, kylling og grillmat.

VINMONOPOLET: **309,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **269,10**



Fisk



Friskhet



Barbera 100%



Lyst kjøtt



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Småvilt og fugl



Frisk, saftig og balansert munnfølelse med godt integrerte tanniner og lang ettersmak.

Vinmonopol nr	<b>11062401</b>	Alkoholprosent	<b>14%</b>	Varetype	<b>Rødvin</b>
EPD nr	<b>5408828</b>	Vecturanummer	<b>155666</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>	Annet	<b>Vegansk</b>