

CASCINA PENNA-CURRADO

# Penna-Currado Dolcetto d'Alba Bricco Lago



Dolcetto D'Alba DOC 2022 Området Bricco Lago går fra San Sebastiano til Monforte d'Alba. Dolcetto-druene er fra 3 små vinmarker med vinstokker som er 40 år i gjennomsnitt. Fermentering: 50% med hele drueklaser og kald-maserasjon i 5 dager. Hele drueklaser spontangjæres i 15 dager, etterfulgt av spontan malolaktisk gjæring. I tillegg noen få pumping over, en teknikk vinmakere bruker for å øke uttrekket av tanniner og farge fra skallet. Deretter modnes vinen på fat frem til sommeren etter og tappes på flaske.

VINMONOPOLET: **319,90**

Horeca veil. eksl. mva: **277,24**



Fisk



Friskhet



Dolcetto 100%



Lyst kjøtt



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Storfe



Smak av røde bær med balansert syre og lang avslutning.

Vinmonopol nr	<b>17091701</b>	Alkoholprosent	<b>12%</b>	Varetype	<b>Rødvin</b>
EPD nr	<b>6489322</b>	Vecturanummer	-	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	-