

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: **325,-**

Horeca veil. ekskl. mva: **281,32**



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	17091701	Alkoholprosent	12%	Varetype	Rødvin
EPD nr	6489322	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	< 3 g/l
Land	Italia	Utvalg	-	Syreinnhold	6 g/l
Distrikt	Piemonte	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-