

CASCINA PENNA-CURRADO

# Penna-Currado Nebbiolo Bricco Lago



Vinmarkene i Bricco Lago går fra San Sebastiano til Monforte i Alba. Luca holder seg til enkle prinsipper: tradisjonell vinifikasjon med hele drueklaser, spontanfermentering over en 15 dagers periode, så følges en fem-dagers etter-maserasjon (for å optimalisere fargen, smaken og tanninstrukturen), deretter en spontan malolaktisk gjæring. Vinen får et kort opphold på fat før flasketapping høsten etter. Middels dyp, klar rødfarge. Duft av røde bær og blomster. Medium fyldig vin. Balansert, frisk og tanninrik, og med tydelig smak av røde bær. Lang og fast ettersmak.

VINMONOPOLET: **399,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **345,79**



Lam og sau



Friskhet



Nebbiolo 100%



Lyst kjøtt



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Storfe



Røde bær, lang fast ettersmak.

Vinmonopol nr	<b>17216601</b>	Alkoholprosent	<b>14%</b>	Varetype	<b>Rødvin</b>
EPD nr	<b>6489280</b>	Vecturanummer	-	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	-