



VIETTI

Perbacco Langhe Nebbiolo

Røde bærfrukter, tørkede kirsebær med hint av mentol og krydder. Intense bæraromaer, behagelig og balanserte tanniner. Vinstokkenes snittalder er 35 år. Alle druene håndplukkes. Vinen lagres ca 4 mnd på 225-liters franske eikefat etterfulgt ca 20 mnd på større europeiske fat. Perbacco lages av druer fra utvalgte parseller i Barolo og blir derfor kalt en "mini" Barolo. Vietti er verdensberømt for sine Baroloer og var av de aller første som startet med å vinifisere enkeltparseller separat og å lage enkeltvinmarks-Baroloer. Vietti har eldre vinstokker i vinmarkene sine og er den produsenten som eier flest ulike vinmarker i Barolo.

VINMONOPOLET: **319,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **289,29**



Ost



Friskhet



Nebbiolo 100%



Småvilt og fugl



Fylde



Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring



Storfe



Intens, bær, runde balanserte tanniner.

Vinmonopol nr	288201	Alkoholprosent	14%	Varetype	Rødvin
EPD nr	2801348	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	3,0 g/l
Land	Italia	Utvalg	-	Syreinnhold	5 g/l
Distrikt	Piemonte	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-