



PIO CESARE

Barolo

Medium rubinrød farge. Klassisk Barolo. Krydret duft av lær og kirsebær. Saftig sursøt frukt med rik struktur og balanse, milde tanniner og tørr finish. Vinen kan drikkes ung, men har lang lagringspotensial. Nebbiolo-druene kommer fra familiegårder i Serralunga d'Alba (Ornato), Grinzane Cavour (Gustava), La Morra (Roncaglie), Barolo-Novello (Ravera). Vinifikasjon; Fermentering i ståltank, 20 dager maserasjon. Lagring: 3 år på mellom-brent Fransk eik. 70% i 20 til 50 hectoliters tønner og 30 % på barriques.

VINMONOPOLET: **725,-**

Horeca veil. ekskl. mva: **603,88**



Lam og sau



Friskhet



Nebbiolo 100%



Storfe



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Storvilt



Strukturert, balansert og elegant. Fruktig med myke tanniner. Lang ettersmak.

Vinmonopol nr	4281201	Alkoholprosent	14%	Varetype	Rødvin
EPD nr	4497574	Vecturanummer	150224	Sukkerinnhold	< 3 g/l
Land	Italia	Utvalg	-	Syreinnhold	5 g/l
Distrikt	Piemonte	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-