



PIO CESARE

## Il Nebbio

Nebbiolo og en liten andel (10%) pinot noir! Il Nebbio er en ung og frisk vintype laget med den noble druen nebbiolo. Druene er fra Pio Cesares vinmarker i Barolo- og Barbaresco-området i Piemonte. Druene har en kort maserasjon etterfulgt av fermentering i ståltanker og modnes der frem til tapping på flaske i mars året etter innhøstingen. Ingen fatlagring. Il Nebbio dufter av rød hagerips og søt frukt. Myke og runde tanniner, tydelig frukt og myk karakter. Ung og frisk vin med god struktur. Drikkes nå, kan med fordel lagres. Serveres lettere avkjølt.

VINMONOPOLET: **327,-**

Horeca veil. ekskl. mva: **273,24**



Lam og sau



Friskhet



Nebbiolo 95%, Pinot Noir 5%



Lyst kjøtt



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Småvilt og fugl



Bløt og frisk munnfølelse, faste tanniner. God lengde.

|               |                 |                |                     |               |                   |
|---------------|-----------------|----------------|---------------------|---------------|-------------------|
| Vinmonopol nr | <b>13490601</b> | Alkoholprosent | <b>14%</b>          | Varetype      | <b>Rødvin</b>     |
| EPD nr        | <b>5874987</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       | -                 |