



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Scarpa Barbera d'Asti I Bricchi 2023

Rødvin | Piemonte, Italia | VP-nr.: 9955601 | SAP-nr.: 9035399 | EPD-nr.: 6868814 | Pris: 315,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Italia	Alkohol	14 %
Distrikt	Piemonte	Vinmark / lieu-dit	Castel Rocchero
Underdistrikt	Barbera d'Asti	Antall hektar	3.0
Passer til	Lyst kjøtt, Småvilt og fugl	Sukker	2 g/l
Druetype	100 % barbera	Syre	6.5 g/l
Jordsmonn	22 % sand, 43 % silt og 35 % leire.	Årstall plantet	1980-2000
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER



Karakteristikk

Strålende saftig, frisk og dyp barberafruktighet i retning kjøttfulle kirsebær og moreller, med innslag av anis og edelt trevirke. Flott lengde.

Opprinnelse

Økologisk landbruk. Vinen kommer fra flere parseller beliggende langs en åsside mellom landsbyene Castel Rocchero (i Asti) og Acqui Terme (i Alessandria).

Vinifikasjon

Etter håndplukking og nøye sortering av druene gjæres vinen i temperaturkontrollerte ståltanker med en skallkontaktid på rundt 15 dager. Deretter modnes vinen i store botti laget av fransk Allier-eik i 24 måneder.