



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Aldo Conterno Conca Tre Pile Barbera d'Alba 2017

Rødvin | Piemonte, Italia | VP-nr.: 13222701 | SAP-nr.: 9068656 | EPD-nr.: 9068656 | Pris: 398,00 inkl. mva



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Italia	Druetype	100 % barbera
Distrikt	Piemonte	Alkohol	14,5 %
Underdistrikt	Barbera d'Alba	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Storfe, Lam og sau, Svinekjøtt	Syre	5.9 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER



Bruksområde

Fungerer fantastisk til lyst kjøtt, lam eller middels kraftig rødt kjøtt.

Karakteristikk

Duft av syrlige, røde kirsebær, streif av fat og jordlige toner. Fruktreven og stor barbera i munnen med høy smaksintensitet og ekspressivitet. Kraftfull barbera.

Vinifikasjon

14 mnd. på små nye eikefat. Gjæringstemperaturen er på 26-28 grader. Maserasjonstiden er 8-10 dager. Med unntak av for et par mnd. i ståltanker, tilbringer denne det meste av lagringstiden på 14 mnd. i nye små eikefat.