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. Fruktdreven og stor barbera i munnen med høy smaksintensitet og ekspressitivitet. 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.