



Bygdøy Allé 23  
N-0262 Oslo  
Norway

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

# Scarpa Barbera d'Asti La Bogliona 2020

Rødvin | Piemonte, Italia | VP-nr.: 12557201 | SAP-nr.: 9064680 | EPD-nr.: 6387088 | Pris: 599,90 inkl. mva



EIKELAGRET

## FAKTA

Land	Italia	Alkohol	14,5 %
Distrikt	Piemonte	Vinmark / lieu-dit	Castel Rocchero
Underdistrikt	Barbera d'Asti	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Lyst kjøtt, Småvilt og fugl	Syre	4.2 g/l
Druetype	100 % barbera	Årstall plantet	1975-1988
Jordsmonn	37 % sand, 28 % silt og 32 % leire	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER

## Karakteristikk

Lys rød. Kirsebær, stenfrukt, friske syrlige toner. Frisk frukt, balansert syre og god lengde.

## Vinifikasjon

Barbera d'Asti La Bogliona kommer fra vinmarken ved samme navn, beliggende langs en åsside mellom landsbyene Castel Rocchero, Montabone (begge i Asti) og Acqui Terme (i Alessandria). Like i nærheten ligger også vinmarkene til vinen I Bricchi, som inneholder mer kalkholdig leire og noe jern. Ingen bruk av ugressmidler. Håndplukking. 18 dager på eikefat. 36 md. på store fat. Malolaktisk gjæring. Vinifiseres i store vertikale fermenteringskar i eik (tini), med rundt 13-15 dager skallkontakt. Påfølgende lagring i store botte av Allier-eik i 24-30 måneder.