



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Cigliuti Barbera d'Alba Serraboella 2018

Rødvin | Piemonte, Italia | VP-nr.: 4461501 | SAP-nr.: 9062926 | EPD-nr.: 9062926 | Pris: 275,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Italia	Druetype	100 % barbera
Distrikt	Piemonte	Alkohol	14,5 %
Underdistrikt	Barbera d'Alba	Sukker	1.9 g/l
Passer til	Lyst kjøtt, Lam og sau, Småvilt og fugl	Syre	5.0 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER



Bruksområde

Fungerer fantastisk til lyst kjøtt eller middels kraftig rødt kjøtt.

Karakteristikk

En fantastisk vin som kombinerer moderne vinifikasjon med klassiske Barbera aromaer. Superb rik fruktighet, fyldig, elegant og lang, stor Barbera.

Vinifikasjon

Avstilkede druer gjæres i temperatur kontrollerte ståltanker ved ca. 27-28°C, maserasjonstiden er ca. 10-12 dager. Videre lagres vinen på brukte franske eikefat ca. 10 mnd.