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.