



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 2010

Rødvin | Piemonte, Italia | VP-nr.: 9955801 | SAP-nr.: 9024552 | EPD-nr.: 9024552 | Pris: 548,00 inkl. mva



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Italia
Distrikt	Piemonte
Underdistrikt	Barbera d'Asti
Passer til	Lyst kjøtt, Småvilt og fugl
Druetype	100 % barbera

Jordsmonn 37 % sand, 28 % silt og 32 % leire

Alkohol	14 %
Vinmark / lieu-dit	Castel Rocchero
Antall hektar	3.5
Sukker	2 g/l
Syre	3.8 g/l
Årstall plantet	1975-1988
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 mnd. 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.