



Barolo D.O.C.G. 2018

Azienda Agr. Rosa Fiore

Rosa Fiores rødder stikker dybt i Piemonte. De har set trends komme og gå, og navigerer derfor sikkert i et skiftende vinmarked, med en vinstil som bygger på årtiers erfaring, nutidens efterspørgsel og fremtidens muligheder.

Deres Barolo er lavet på afstilkede druer, som gæres i rustfri ståltanke, meget præcist ved 30°-33°C i cirka 15 dage. Den lave gæringstemperatur giver vinen et mere friskt og syrligt frugtudtryk, som Nebbiolo-druen nyder særligt godt af.

Efter gæringen lagrer vinen på en kombination af fransk og slavonsk egetræsfade i 3 år.

Farven har et gennemsigtigt rubinfarvet udtryk, og i næsen finder du toner af violer, roser, syrlige kirsebær og hindbær. Forrygende til en klassisk tatar servering, eller den lokale udgave carne cruda med hasselnødder.

| | |
|----------------|----------|
| Land | Italien |
| Område | Piemonte |
| Alkoholprocent | 14% |
| Indhold | 75 cl. |
| Vintype | Rødvin |
| Druer | Nebbiolo |