

Barolo D.O.C.G. 2021

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 slavonisk 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