

Grimaldi Luigino

Barbaresco Manzola



Årgang: 2018
Produsent: Grimaldi Luigino
Produktnavn: Barbaresco Manzola
Land: Italia
Region: Piemonte
Appellasjon: DOCG Barbaresco

Syre: 5,18 g/l
Sukker: 0,48 g/l
Råmateriale: Nebbiolo 100%

Farge: Klar mursteinsrød
Duft: Skogsbær med kirsebær og parfyme mot fioler.
Smak: Skogsbær, kirsebær og litt villurter.

Jordsmonn: Leire og kalk
Vinmark: Druene kommer fra vinmarken Manzola. Snittalder på vinstokkene er 45 år.
Vinifikasjon: 18 mnd på store botti og en andel i 225l barrique.

Lagring: Lagret 18 mnd på botti og barrique.
Lagringspotensial: Opptil 10-15 år fra årgangen

Str.(cl.): 75
Serveringstemperatur: 18-20 grader
Passer til: Alt av kjøttretter, gjerne med mye urter (ikke for mye sterkt som chilli)

Skanlog nr: 9077547

Produkttype: Rødvin

EPD nr: 6073407

Vinmonopolpris: 349,90

Vinmonopol nr: 14586201

Horecapris eks. mva: 288,42

