

Grimaldi Luigino

Barolo Bricco San Biagio



Årgang: 2018
Produsent: Grimaldi Luigino
Produktnavn: Barolo Bricco San Biagio
Land: Italia
Region: Piemonte
Appellasjon: DOCG Barolo

Syre: 5,33 g/l
Sukker: 1,05 g/l
Råmateriale: Nebbiolo 100%

Farge: Mursteinsrød mot dyp oransj på kant
Duft: Rike skogsbær. Parfymert med duft av rosebusk og mørke fioler.
Smak: Skogsbær, søte kirsebær og litt villurter med integrerte tanniner.

Jordsmonn: Leire og kalk
Vinmark: Druene kommer fra vinmarken Bricco San Biagio. Snittalder på vinstokkene er 35 år.
Vinifikasjon: 24 mnd på botti med liten andel i franske 500l tonneau.

Lagring: Lagret 24 mnd på botti og tonneau.
Lagringspotensial: Opptil 15-20 år fra årgangen

Str.(cl.): 75
Serveringstemperatur: 18-20 grader
Passer til: Kraftig kjøtt, vilt, rike kjøttgryter, urtebakt lammeretter

Skannlog nr: 9077548

Produkttype: Rødvin

EPD nr: 6073571

Vinmonopolpris: 399,90

Vinmonopol nr: 1760701

Horecapris eks. mva: 328,42

