

Tenuta la Volta Cabutto

Barolo



Årgang: 2017
Produsent: Tenuta la Volta Cabutto
Produktnavn: Barolo
Land: Italia
Region: Piemonte
Appellasjon: DOCG Barolo

Syre: 5,3 g/l
Sukker: 1,5 g/l
Råmateriale: Nebbiolo 100%

Farge: Mursteinsrød farge med hint av rubin
Duft: Intens og kompleks nese med fiol, bjørnebær, underskog og lakris.
Smak: Rik og intens i anslaget med fruktkarakter som på nesen. Flott balanse og tydelige tanniner i syrlig avslutning.

Jordsmonn: Kalkholdig
Vinmark: Druene kommer fra vingårdens 20 ha vinmark som er klassifisert Barolo.

Vinifikasjon: Etter forsiktig pressing av håndplukkede druer, gjærer mosten på ståltank (inkl. maserasjon) i 20-25 dager. Vinen stikkes om 2 ganger og ligger deretter kjølig, før tapping på slavonske fat i løpet av februar, året etter innhøsting. Cabutto praktiserer ikke filtrering før de tapper på flaske.

Lagring: Vinen ligger 30-36 mnd på slovonske botti, før tapping på flaske.

Lagringspotensial: 20-25 år fra etikettens årgang

Str.(cl.): 75
Serveringstemperatur: 14-16 grader
Passer til: Lam, kalv, småvilt samt lokalt, piemontesisk kjøkken

Skanlog nr: 9061798

Produkttype: Rødvin

EPD nr: 5339155

Vinmonopolpris: 329,90

Vinmonopol nr: 11187701

Horecapris eks. mva: 272,42

