

Barolo DOCG Bricco San Pietro

Italia, Piemonte

Klassifikasjon: DOCG
Type: Rødvin,
Produsent: Podere Ruggeri Corsini

Om produsenten:

Podere Ruggeri Corsini ble grunnlagt i 1995 av ekteparet Loredana Addari og Nicola Argamante, takket være deres lidenskap for landsbygda og kjærlighet til vin. De er begge utdannet innenfor landbruk ved universitetet i Torino og har spesialisert seg innenfor vitikultur og ønologi.

Eiendommen som ligger i den lille byen Monforte D'Alba, er på ca. 10 hektar med en total produksjon på 65 000 - 75 000 flasker.

Om produktet: Nebbiolo, fra ca. 3 hektar vinranker som vokser høyt på den sørøstlige delen av åssiden, i tynn og sandholdig jordsmonn. Dette er den mest tradisjonelle av Baroloene på gården. Lagres i store gamle Slovenske eikefat. Fatene kalles for «Botti» eller foudre på fransk. Det er ofte en kalkaktig mineralitet i denne vinen.

Farge: Lys rubinrød
Duft: Duft av rød frukt, fioler, nøtter, lær, tobakk og hint av fat
Smak: Kompleks med integrerte tanniner og lang ettersmak

Druer / Råstoff: 100 % Nebbiolo
Syre: 4.9 g/l **Alkohol**: 14 %

Passer til:
Ideally paired with meat, game, lamb, cheese and polenta.

Vectura nr: 152177
EPD nr: 5535901
Vinmonopol nr: 7406201
Utvalg: Bestillingsutvalget

Størrelse: 750 ml
Emballasje: Glassflaske
Antall per kasse: 12