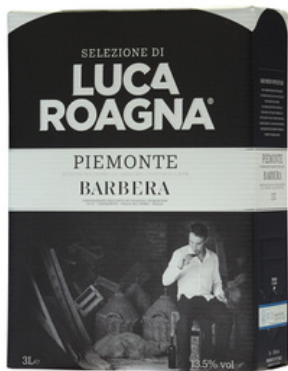


Roagna Barbera Piemonte Selezione Luca Roagna BIB



Produsent
Selezione di Luca Roagna

Område

Hvert år velger Luca ut de beste små tankene med vin hos venner og kolleger i Piemonte og setter disse sammen til en best mulig vin. Lucas utvalgte viner kommer fra vinmarker med gamle vinstokker i hjertet av Asti-området. Resultatet er en strukturert, konsentrert og matvennlig barbera slik Luca selv foretrekker den.

Jordsmonn

Jordsmonnet er variert, men består hovedsakelig av kalkholdig jord med innslag av sand og leire.

UNICO

Druetype
Barbera 100%

Produksjonsmetode

Naturlig gjæret barbera fra Asti-sonen. Vinen gjærer med skallkontakt i ca 30 dager og lagres videre på sementtanker. Tappes hyppig, og er derfor alltid fersk i butikk. Tappedato er spesifisert på undersiden av boksen.

Karakteristikk

Vinen har en mørk rødlilla farge med en fersk lukt av skogsbær, moreller og fioler. I munnen har den en tiltalende, fast struktur med smak av mørke bær, røtter og et streif av fioler. Den er frisk og leskende i stilen og er fin som drikkevin alene eller sammen med mat som ferske oster, spekemat, lam eller kalvekjøtt.

VOLUM 300 cl
SKANLOGNR 9075574
EPDNR 1962521
ÅRGANG 2022
IMPORTØR Unico

ALKOHOL 13.5%
VINMONOPOL 5987006
TYPE Rødvin