



Barbera d'Alba DOC, 2015 SLUTSÅLD

179:-

143,20:- exkl moms

Artikelnummer: MO-ALBR1502

Typ: Rött

Producent: Moccagatta

Land: Italien

Region: Piemonte

Distrikt: Barbaresco

Förpackning: Flaska

Storlek: 750 ml

Alkoholhalt: 14,5%

Serveras vid: 16-18

Druvor: 100% Barbera

Årgång: 2015

Klassificering: Barbera d'Alba DOC

Vinification: Druvorna avstjälkas och pressas. Jäsning och maceration i temperaturstyrda tankar av rostfritt stål under 4-5 dagar.

Växtplats och jordmån: 2 ha. Tetti i Neive, Cavanna, Trifolera, Cars och Muncagota i Barbaresco. Exponeras mot väst, nordväst, 250 – 290 m ö.h. Blå mærgel och lera.

Mognadslagring: Mognadslagring sker i ett år gamla medelrostade ekfat under 6 månader. Drickes bäst 2015 - 2022.

Skörd: 4500 stockar/ha, 45 - 60 år gamla. Binds upp i Gyout. Minimal jordbearbetning där gräs också sparas mellan raderna.

Organisk gödsel. Hållbar odling 2078/92
EU. Skördas för hand 15 – 31 sept. 50
hl/ha, 12 000 flaskor.

Avsmakning: Färg: Blåröd mot granatröd. Doft: Intensiv, komplex, mörk frukt. Björnbär och körsbär. Smak: Fyllig, mjuk och harmonisk. Mörk frukt, mogna björnbär, körsbär, rostat kaffe och söta kryddor. Ihållande med långt avslut.

Innehåll: Socker 0,3 g/l Syra 7 g/l Sulfiter 58 mg/l
