



Luigi di Grasso Piemonte Barbera

Ursprung

Italien, Piemonte

År

2020

Pris inkl. moms

99,00 kr

Systembolaget nr

53072

Beskrivning

Luigi di Grasso Piemonte Barbera har en nyanserad doft med inslag av mörka körsbär, röda frukter, örtekryddor och en fläkt av lakrits. Smaken är medelfyllig, fruktig och fint balanserad med inslag av mörka bär, röda körsbär, skogshallon och ett stråk muskotnöt.

Rekommendation

Utmärkt till lätta och medelkraftiga rätter av fågel, fläsk, kalv eller lamm. Även pasta och en risotto passar som handen i handsken. Eftersom Barbera har en hög syra bör man möta det i maten genom syrlighet, sätta eller feta komponenter. Vinet är även ypperlig till ost och charkuterier.

Produktion

Luigi di Grasso Piemonte Barbera är framtaget tillsammans med en kvalitetsinriktad producent i regionen. De utvalda barberadruvorna jäser i rostfria ståltankar för att sedan lagras i ekfat under några månader. En del av vinet lagras i mindre nya fat med ek från den franska skogen Allier och rest i stora tunnor där eken kommer från Slavonien (region i Kroatien)

Kul att veta

Luigi di Grasso är ett varumärke som är framtaget av Anora. Vinerna ska spegla den vackra och så hyllade vinregionen Piemonte. Först lanseras en Barbera och Nebbiolo och senare i höst anländer en Luigi di Grasso Barolo. Samtliga viner i Luigi di Grasso serien speglar med själ och hjärta vinregionen Piemonte.

Produkttyp: Rött vin Volym: 750 ml
Alkoholhalt: 13,5 % Druva: Barbera 100%
Producent/varumärke: Luigi di Grasso
Förpackning: Flaska 750 ml
Förslutning: Kork
Sockerkhalt: 0,88 gram/liter
Låg sockerkhalt

www.folkofolk.se

08-557 790 00, info@folkofolk.se