



Barbera d'Asti Superior Bricco Paradiso, 750ml

Ursprung

Italien, Piemonte, Asti

År

2018

Pris inkl. moms

195,00 kr

Systembolaget nr

70855

Beskrivning

Barbera d'Asti Superior Bricco Paradiso har en intensiv doft med inslag av röda bär, kryddiga toner av salvia och eleganta kaffetoner. Smaken är medelfyllig och med toner av bigarrå, mogna Victoria plommon, kryddor, kaffe och rostade fat. Eftersmaken har bra längd.

Rekommendation

Medelkraftiga köträtter, gärna till grillat. Passar även till mustiga pastarätter samt till lagrade ostar. Varför inte en krämig oxfilépasta med portabello och rikligt med riven parmesan.

Produktion

Tenuta Il Falchetto ligger i Santo Stefano Belbo strax sydväst om staden Asti i Piemonte. Vingårdarna är perfekt belägna högt uppe på en kulle 360 m ö h. Genomsnittlig ålder på vinstockarna är 25 år. Druvorna skördades i början av oktober. Musten fick sedan jäsa under 25 dagar i temperaturkontrollerade ståltankar vid 26-28°C. Därefter lagrades vinet under 14 månader i små franska ekfat varav 30% nya.

Kul att veta

Tenuta il Fachtetto ligger i Santo Stefano Belbo strax sydväst om staden Asti i norra Italien och är ett litet familjeföretag i fjärde generationen. Åtta av familjens medlemmar är involverade i allt från vingårdsarbete till export. 50% av druvorna som odlas är Moscato, 20% Barbera och resterande 30% en blandning av Sauvignon Blanc, Chardonnay, Arneis, Dolcetto, Grignolino, Freisa, Barchetto d'Acqui, Lampia och Pinot Noir. 75% av produktionen kommer från egna odlingar och man producerar varje år cirka 250 000.

Produkttyp: Rött vin Volym: 750 ml
Alkoholhalt: 15.5 % Druva: Barbera 100%
Producent/varumärke: Tenuta Il Falchetto
Förpackning: Flaska 750 ml
Förslutning: Kork
Sockerhalt: mindre än 4 gram/liter
Låg sockerhalt

www.folkofolk.se

08-557 790 00, info@folkofolk.se