



Marziano ABBONA Barolo

Vinstocker 30 år Första året var 2010

Typ:	Rött vin
Producent:	Azienda Agricola Marziano ABBONA
Land:	Italien
Region:	Piemonte
Förpackning:	Flaska
Storlek:	750 ml
Alkoholhalt:	14,5%
Serveras vid:	18 grader
Druvor:	100% Nebbiolo
Årgång:	2017
Klassificering:	Barolo DOCG
Vinifikation:	Pressning följt av maceration i kontakt med skalet.. Spontan alkoholhaltig jäsning i rostfria tankar vid kontrollerad temperatur med hjälp av inhemska jästar och i kontakt med dess skal. Dagliga pumpningar. Följt av torrställning och kall dekantering med överföring till fat.
Mognadslagring:	Ekfat under lång tid. Buteljering utan filtrering. Flera månader på flaska i vinkällaren.
Öga:	Rubinröd
Näsa:	Frisk, mogna röda bär, kryddor, ek
Mun:	Bra struktur, aromatisk, frisk och balanserade tanniner
Tallrik :	Mellan och lagrade ostar, chark, vilt, grillat, kött, fyllig pasta
Innehåll:	Sugar 0,67 g/l Acidity 6,26 g/l