

Torraccia del Piantavigna Barlàn Rosé DOC

Barlàn, den komiska och traditionella figuren från karnevalen i byn Ghemme, var inspirationen till denna fantastiska rosé med en skillnad. Att skapa en rosé med den ultimata italienska röda sorten som basdruva kan tyckas vara en paradox, men Nebbiolo-druvan verkar vara väl lämpad för uppgiften, med sina höga nivåer av syra och koncentration av aromer. Adeln hos Nebbiolo-druvan maskeras endast delvis av den fräscha smaken och den gyllene rosa färgen hos detta Colline Novaresi D.O.C. vin.



Typ:	Rosé Vin
Producent:	Torraccia del Piantavigna
Land:	Italien
Region:	Piemonte
Deldistrikt:	Ghemme
Förpackning:	Flaska
Storlek:	750 ml
Alkoholhalt:	12%
Serveras vid:	11-12 grader
Druvor:	100% Nebbiolo
Klassificering:	Colline Novaresi DOC
Vinifikation:	Pressning av hela klasarna i en miljö med låg syrehalt och jäsnings av den filtrerade musten vid låg temperatur (14°C-15°C) allt för att undvika oxidation.
Växtplats och jordmån:	En del av vingården på cirka 10 hektar av vår egen egendom i området som kallas Mareta, beläget i D.O.C. område av Ghemme
Mognadslagring:	5 månader i rostfria stältankar och 1 månad på flaska.
Skörd:	Handplockas under första veckan i oktober och transporteras till vingården i små lådor.
Öga:	Laxrosa
Näsa:	Typiskt doftande, blommig och fruktig.
Mun:	Frisk, välbalanserad och saftig, elegant trots sin ungdom.
Tallrik :	Mycket mångsidig, bra med en mängd olika rätter. Delikat i smak och arom, kommer den inte att övermanna men har tillräcklig struktur för att drickas med rik och kryddig mat som ett uppfriskande tillbehör.

