

2018 AZIENDA AGRICOLA MARIANOT BAROLO GARBLET DOCG

ITALIEN, PIEMONTE, BAROLO



Lækker og intens

Marianot Barolo Garblet har en granatrød farve med orange nuancer. Duften er lækker og intens med en dejlig fyldig og vedvarende bouquet. I ganen fornemmes vinen varm, fyldig og med tørre og harmoniske tanniner og god kompleksitet.

Vinen passer perfekt tils teg, vildt, oste eller grøntsagsretter.
Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER	Tør	● — ● — ● — ● — ●	Sød
FYLDE	Let	● — ● — ● — ● — ●	Kraftig

Fremstilling

Garblet Barolo er produceret efter moderne landbrugsprincipper. Mellem de 40 år gamle vinstokke vokser græsser og forskellige plantesorter, som sørger for en sund jordbund. Der anvendes stort set ikke kunstig gødning eller pesticider i markerne.

Efter høsten bringes Nebbiolo-druerne til vingården, hvor de afstilles. Gæringen finder først sted i rustfri ståltanke ved 30°C i 4-7 uger, afhængig af årgangen. Den malolaktiske gæring finder sted ved 20°C. Modning sker først i seks måneder i rustfri ståltanke og derefter i 24 måneder på slovenske egetræsfade.



VinAvisen