

Prunotto Bussia Barolo DOCG 75cl

Finewine

VEIN & GURMEE

Tootefoto on illustreeriv



Päritolumaa:
ITAALIA



Piirkond:
BAROLO DOCG



Maht:
75CL



Alkoholisaldus:
13.5% vol



Tootegrupp:
VÄÄRTVEINID, VEIN



Alkoholi liik:
KAITSTUD
PÄRITOLUNIMETUSEGA VEIN



Värv:
PUNANE



Maitse:
KUIV



Stiil:
TÄIDLANE



Viinamari:
NEBBIOLO



Serveerimine:
16 - 18 °C



Kastis:
6 TK

Iseloomustus

Pärast korjet viidi viinamarjad kohe keldrisse ja purustati õrnalt; ainult 70% viinamarjadest eemaldati varred. Kestade leotamine viidi läbi roostevabast terasest mahutites umbes 8 päeva jooksul temperatuuril, mis ei ületanud 30 °C. Malolaktiline käärimine lõppes enne talve lõppu. Vein laagerdus erineva suurusega Prantsuse tammevaatides 18 kuud ja seejärel 24 kuud roostevabast terasest tankides. Pärast pudelitesse villimist laagerdati veini enne müüki paiskamist veel 36 kuud.

Vigna Colonnello toodetakse ühelt hinnaliselt hektarilt Monforte d'Alba piirkonnas. Siidiste tanniinidega vein, mis suudab väljendada pinnase peenust ja elegantsi, tõstes samal ajal esile maastiku struktuuri ja jõudu.

Vigna Colonnello on rubiinpunane toon. Aroom on intensiivne, kus on heas tasakaalus mustika, vaarika ja sõstra nootid, mida saadavad balsamico ja kuivatatud rooside aroom. Hästi tasakaalustatud maitse on võimas ja peen, tekstuur on tanniinne, väljendades samal ajal elegantsust. Järelmaitse on pikk ja kompleksne. Veinil on arengupotentsiaali ca 10 aastat.

Tarbimissoovitus

Vein sobib punase lihaga, külmade lihalõikudega, küpsete juustudega grillitud liha ja hautiste kõrvale.



Grill



Küpsed
juustud



Loomaliha



Ulukiliha



Toode saadaval

265,00 €

Liitrihind: 353,33 €/L

Kogus kastis: 6

Minimaalne ostusumma: 265,00 €