

APPELLATION

Langhe Nebbiolo.

VINGÅRDENS LÄGE

*Rivalta i La Morra i Piemonte med läge mot söder, 400 m över havet.
Blandad jord med tendens till lera.*

DRUVSORTER

Nebbiolo 100%

VINFRAMSTÄLLNING

Druvorna skördas manuellt i mitten av oktober,

FERMENTATION

Sker i rostfria ståltankar vid en kontrollerad temperatur om max 25-6°C i 6-7 dagar och med daglig överpumpning.

LAGRING

Efter den kompletta fermenteringen hålls vinet över i rostfria fat. Dekantering och separation av bottensats uppnås genom frekvent rakning. Vinet förs över på små franska ekfat där den malolaktiska fermentering sker. Efter 12 månader på ekfat tappas vinet över i flaska och får sedan åldras 3-4 månaderopi flaska innan det är klart till försäljning.

ALKOHOLHALT

14 % Vol

SYRAHALT

5,12 g/l.

RESTERANDE SOCKERHALT

0,4 g/l.

VINETS KARAKTÄR

Fin rubinröd färg. Doften är komplex och elegant med nyanser av viol och röda bär och en fin kryddighet.

Smaken är len och sammetslik med en avslutning som sitter i länge. Vinet har tydliga tanniner.

PASSAR TILL:

Rött kött och de flesta huvudrätter på menyn. Utmärkt sällskap till ostar.

SERVERAS VID: 16-18 °C



Importör

Bonda AB
Holmängen 150
442 71 Kärna
Kontakt: Niklas 0731-587981 & Bo 0727-226787
info@bonda.se

www.bonda.se

Vingård

Cantina Stroppiana SSA
Frazione Rivalta, S Giacomo 6
12064 La Morra(CN), Italy

info@cantinastroppiana.com
www.cantinastroppiana.com