

Barbera d'Alba Busije

Italia / Piemonte / Alba

Our wine captures in it the sun and wind, the frost of winter and the heat of summer, the joy of the grape harvest and hard work of this longest season.

Vi satser på sunne druer, likt landet som produserte dem: balanse, plantetetthet, dekkplanter mellom vinrankene, kort beskjæring, moderat avkastning, nøyaktig og rettidig behandling, tålmodighet og forståelse er våre hovedverktøy. I vinkjelleren blir druer til vin gjort forsiktig og med respekt. Teknologi og innovasjon arbeider sammen med tradisjonelle, dypt forankrede teknikker, noe som gjør at vi kan produsere et distinkt utvalg av viner, alt fra ekstremt moderne og teknologiske tolkninger til de mer grunnleggende og tradisjonelle. Under denne prosessen glemmer vi aldri karakteren til druene opprinnelse og vinen underkastes kontinuerlig analytiske og organoleptiske tester og kontroller. Å ha gjennom årene kjøpt stadig mer moderne vinifikasjonsutstyr og tappemaskiner, og å øke antall trefat og stålvann har gjort det mulig for oss å nå vår nåværende produksjonskapasitet på ca. 10.000 hektoliter vin som tilsvarer 600.000 flasker per år.

Tradisjonell maserasjon i 15 dager med maks temperatur på 28 grader. Ståltanker, malolaktisk gjæring, 10 måneder i franske eikefat på 60 HI og 30 HI.



Type	Rødvin
Klassifikasjon	DOC
Produsent	Giacosa Fratelli Snc
Årgang	2022
Druetyper	100% Barbera
Analyse	Alkohol: 14,0 % Sukker: < 3 g/l Syre: 6.3 g/l
Karakteristikk	Vinen har dyp, rubinrød farge. Den er frisk med innslag av frukt og jordlige overtoner på duft. Rik og fyldig på smak, god og sunn frukt med stram og tørr finish. 13,5 % alkohol.

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	1571101	2218204	kr. 187,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6			

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her: <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
BEVERAGE GROUP
Drink for every moment