

# Trebbiolo Rosso

Italia / Emilia-Romagna / Øvrige

Jordsmonn karakterisert ved en blanding av leire og silt. Økologisk dyrkning. 3 til 20 år gamle planter. Kun bruk av naturlig gjær, 10 dagers maserasjon. Lagring på stål.



<b>Type</b>	Rødvin
<b>Klassifikasjon</b>	IGT
<b>Produsent</b>	La Stoppa
<b>Årgang</b>	2022
<b>Druetyper</b>	60% Barbera, 40% Bonarda
<b>Analyse</b>	Alkohol: 12,5 %      Sukker: < 3 g/l      Syre: 6,1 g/l
<b>Holdbarhet</b>	Konsumklar men kan lagres i noen år
<b>Karakteristikk</b>	Dyp rød farge. Intens duft av tobakk og modne, røde bær. Rik munnfølelse, god konsentrasjon av sursøte bær. Lang avslutning. Eget til kraftige og rustikke retter, for eksempel som pasta eller som gryterett.

Høyoppløselig bilde



<b>Volum</b>	<b>Varenummer</b>	<b>EPD-nr</b>	<b>Pris Vinmonopolet</b>
0,75 L	5157901	1957786	kr. 292,90
<b>Antall i kasse</b>	<b>Sortiment</b>	<b>Vectura nr</b>	
12			

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