

Macchiona

Italia / Emilia-Romagna / Emilia

Jordsmonn karakterisert ved en blanding av leire og silt. Økologisk dyrkning. Opp til 45 år gamle planter. Kun bruk av naturlig gjær, 30 dagers maserasjon. 12 mnd lagring på store, slavonske eikeliggere.



Type	Rødvin
Klassifikasjon	IGT
Produsent	La Stoppa
Årgang	2016
Druetyper	50% Barbera, 50% Bonarda
Analyse	Alkohol: 14,0 % Sukker: 3 g/l Syre: 6,6 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Dyp rød farge. Aromatisk duft av modne bringebær, blomst, hint av krydder og mineraler. Rik smak med god friskhet. God konsentrasjon og lang kompleks ettersmak. Dyp rød farge. Aromatisk duft av modne bringebær, blomst, hint av krydder og mineraler. Rik smak med god friskhet. God konsentrasjon og lang kompleks ettersmak.

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	5180501	2178093	kr. 514,90
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