

## Zuccarello Thirtysix Barbera d'Asti

Italia / Piemonte / Asti

Piemonte ligger i det nordvestlige hjørnet av Italia på grense til Frankrike og Sveits i nord. Piemonte betyr "foten av fjellet", og på østsiden grenser de til alpene. Klima fra alpene fører med seg tåke. Piemonte er spesielt kjent for Barolo og Barberaesc, men herfra kommer også Zuccarello Thirty Six Barbera d'Asti DOCG som det er verdt å merke seg. Piemonte har hele 50 DOC(G)'er. Vinmarkene til produsenten ligger på mellom 180-680 moh.

Zuccarello Thirty Six er dedikert til Zuccarello familien i Italia og deres interesse for mat og vin. Ideen bak denne vinen er å lage en vin med ren frisk frukt, smaksrik med en lang behagelig og fruktig ettersmak. Deler av druene til Zuccarello Thirty Six er håndplukkede på ca. 700 meters høyde. Dette gir vinen god fylde, utsøkt friskhet med smak av røde bær, spesielt kirsebær. 20% av vinen er lagret i 4 mnd på eikefat. Druene kommer fra området Asti idylliske omgivelser. Vinen har naturlig lavt sukkerinnhold (0,2g/l) og er perfekt til lyst og rødt kjøtt, grillmat og tradisjonsrik italiensk mat eller bare dele med gode venner.

Deler av druene er håndplukket på ca. 700 meters høyde. Dette gir vinen god fylde, utsøkt friskhet med smak av røde bær, spesielt kirsebær. Druene kommer fra Asti-områdets idylliske omgivelser. Vinen har naturlig lavt sukkerinnhold (0,2g/l).



<b>Type</b>	Rødvin
<b>Klassifikasjon</b>	DOCG superiore
<b>Produsent</b>	Zuccarello by Araldica
<b>Årgang</b>	2020
<b>Druetyper</b>	100% Barbera
<b>Vinifikasjon</b>	Moderne vinifikasjon med temperaturkontrollert gjæring på ståltank.
<b>Lagring</b>	20% av vinen er lagret i 4 mndr på fat, deretter lagret på ståltank.
<b>Analyse</b>	Alkohol: 14,0 %      Sukker: 0,2 g/l      Syre: 5,8 g/l
<b>Holdbarhet</b>	Konsumklar, men kan lagres i 2 år.
<b>Karakteristikk</b>	Rubinrød farge med god fylde, utsøkt friskhet, med smak av røde bær, spesielt kirsebær. Velbalansert med lang, fruktig ettersmak.
<b>Serveringstemperatur</b>	16-18° C
<b>Passer til</b>	Lyst og mørkt kjøtt, lam, grillmat og tradisjonelle italienske retter

### Høyoppløselig bilde



<b>Volum</b>	<b>Varenummer</b>	<b>EPD-nr</b>	<b>Pris Vinmonopolet</b>
0,75 L	7740001	4882213	kr. 175,00
<b>Antall i kasse</b>	<b>Sortiment</b>	<b>Vectura nr</b>	
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*