

Paolo Scavino Barbera d'Alba

Italia / Piemonte / Piemonte

I 1921 grunnla Paolo Scavino eiendommen i Castiglione Falletto, i hjertet av Langhe-området. Dette er det mest kjente området i Piemonte, og her lages de berømte Barolo-vinene. Vingården eies og drives i dag av Paolos sønn, Enrico, og hans to døtre Enrica og Elisa.

Paolo Scavino har lenge blitt regnet som en av de aller beste produsentene og innovatørene i sitt område. Hans Baroloer er nydelige og fruktige, og helt annerledes enn den mange av de tradisjonelle vinhusene lager.

Druene høstes de siste 10 dagene av september. Det er fossilt jordsmonn som er rikt på mineraler.



Type	Rødvin
Klassifikasjon	BARBERA D'ALBA D.O.C.
Produsent	Paolo Scavino
Årgang	2020
Druetyper	100% Barbera
Vinifikasjon	Maserasjon og gjæring foregår i roterende tanker, mens malolaktisk gjæring foregår på fat.
Lagring	Modning kun på ståltanker.
Analyse	Alkohol: 15,5 % Sukker: 0,2 g/l Syre: 6,2 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 8 år.
Karakteristikk	Duft og smak av røde bær, plommer og solbær, samt hint av roseblader. Fyldig og balansert vin med god syre og fin struktur. Lang og fast ettersmak.
Serveringstemperatur	15-17° C
Passer til	Passer godt til kalkun, entrecôte, lammekjøtt og torsk. Passer også godt til ost. Prøv den til sushi!
Webseite	www.paoloscavino.com

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	1504201	1192269	kr. 276,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
12		116050 Status: Lagervare	

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
Small text below logo