

Paolo Scavino Barolo Riserva Rocche 2015 Jeroboam

Italia / Piemonte / Barolo

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.



Type	Rødvvin
Klassifikasjon	DOCG Barolo
Produsent	Paolo Scavino
Årgang	2015
Druetyper	100% Nebbiolo
Vinifikasjon	Druene plukkes for hånd, deler av druene gjæres i 50HL fat og resten i ståltank. Malolaktisk gjæring på eikefat.
Lagring	Vinen ligger på fransk eik, barrique, i 10 mnd og 12 mnd på 40 hl fat, deretter 10 mnd på ståltank og ytterligere 6 mnd på flaske før den slippes på markedet.
Analyse	Alkohol: 14,5 %
Holdbarhet	Lagringspotensiale 20 - 30 år
Serveringstemperatur	Ved 15-17° C
Passer til	Perfekt til vilt, and og rødt kjøtt.

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
3 L	15855507		kr. 8 679,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
1			

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
Ready for every moment