



Alesandro Rivetto Barolo di Serralunga DOCG

Årgang: 2016
Italien, Piemonte, La Morra

Krop:	Let		Kraftig
Karakter:	Sød		Tør
Tanin:	Blød		Intens
Fad:	Elegant		Fyldig

Piemontes klassiske Kongevin

Barolo i lidt moderne stil, hvor druer og fadlagring går op i en skøn, højere enhed. Druerne høstes i det prestigefyldte Serralunga, som skaber vine med stor lagringspotential. Rivetto formår her at skabe en vin, der dels kan nydes nu og gemmes. Herlig granatrød farve med orange refleksioner. Vinen har en behagelig, intens og nærmest stram næse. Ganske udtryksfuld smag og herlig tørhed, som afrundes af bløde, søde taninner. En forsigtig dekantering, lige før servering, vil folde vinens bløde taninner, kraft og saft yderligere ud.



Varenummer: 6011

Flaskestørrelse	75 cl.
Alkoholprocent	14,0%
Dyrkning	Konventionel
Fadlagring på	Fransk eg
Fadperiode	18
Gemmepotentiale	10 år+
Serveringstemperatur	14-16

Mad der matcher

En klassisk vin til rødt kød, og særlig elegant til vildtretter. Sommerens grillmad med lidt røgsmag og grillede grøntsager er helt klassisk. Afslut middagen med modne oste, lidt syltet hyben og mørkt brød. OG så må vi endelig ikke glemme at retter med trøfler nærmest kræææver et glas Barolo



Nemogaarden ApS
Engvangen 7-9
2680 Solrød
www.nemogaarden.dk

Kontakt Kenneth Lund på 40 16 11 30
eller kenneth@nemogaarden.dk