

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 sent i september. Det er fossilt jordsmønn som er rikt på mineraler.



Type	Rødvin
Klassifikasjon	BARBERA D'ALBA D.O.C.
Produsent	Paolo Scavino
Årgang	2022
Druetyper	100% Barbera
Vinifikasjon	Håndplukkede druer. Treadisjonell vinifikasjon. Maserasjon og gjæring foregår i roterende tanker. Kun bruk av ståltanker.
Lagring	Modning kun på ståltanker.
Analyse	Alkohol: 14,0 % 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. 327,90
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
Drink for every moment