



IL FALCHETTO NIZZA RESERVA BRICCO ROCHE 2016

Art. nr 1027398

Pris 499,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Tenuta Il Falchetto

Ursprung Piemonte, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Barbera

Alkoholhalt 16%

Sortiment Restaurang

Karaktär Nizza Reserva Bricco Roche har en mycket nyanserad varm och intensiv doft med inslag av mörka körsbär, körsbärslikör, fat, salvia, kakao, svart te och kryddnejlika. Smaken är rik, lång och intensiv med toner av mörka körsbär, fat, kakao, kryddor och mörka plommon.

Tillverkning Jäsningen genomförs i rostfria ståltankar vid en temperatur av 26-28°C. Den malolaktiska jäsningen och lagringen sker i små fat av fransk ek under 28 månader. Vinet lagras ytterligare i flaskan innan det lanseras på marknaden.

Lagring Är utmärkt god att avnjuta idag, men kan även lagras och utvecklas under många år om man så önskar.

Passar till Vinet är ypperligt till medelkraftiga och kraftigare köttretter där det gärna får finnas feta eller krämiga komponenter i tillbehör eller tillagningen.

Information Nizza är en mycket välkänd DOCG i Piemonte som är belägen runt staden Nizza Monferrato. De ska göras på 100% på Barbera och de måste ha en alkoholhalt på minst 13%. Det måste totalt lagras under 18 månader varav 6 månader i ekfat. Om det är en Riserva som detta vin måste det lagras minst 30 månader varav 12 månader i ekfat. Tenuta il Falchetto ligger i Santo Stefano Belbo strax sydväst om staden Asti i norra Italien och är ett litet familjeföretag i fjärde generationen. Åtta av familjens medlemmar är involverade i allt från vingårdsarbete till export. 50% av druvorna som odlas är Moscato, 20% Barbera och resterande 30% en blandning av Sauvignon Blanc, Chardonnay, Arneis, Dolcetto, Grignolino, Freisa, Barchetto d'Acqui, Lampia och Pinot Noir. 75% av produktionen kommer från egna odlingar.

