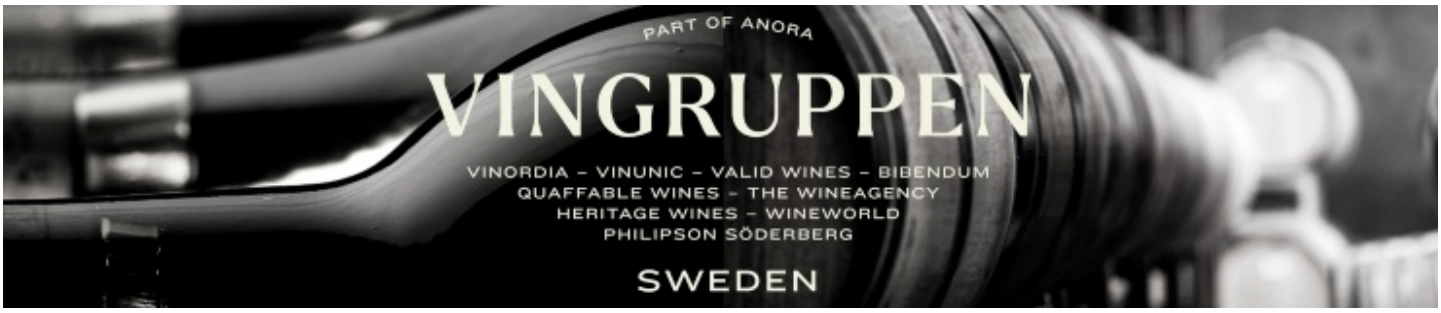


NEBBIOLO PERBACCO 2023



Art. nr 79331
Pris 249,00 kr exkl. moms
Storlek 750 ml
Producent Vietti
Ursprung Piemonte, Langhe, Italien
Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork
Druvor Nebbiolo 100%
Alkoholhalt 14%
Totalsyra 5,6 g/l
Restsocker 0,7 g/l
Sortiment Systembolagets beställning

Certifiering Vegan, Hållbarhetscertifierat

Karaktär Generöst fruktig doft med inslag av röda bär, läder, mynta, örter och lite kryddiga toner. Intensivt och medelfyllig smak med kraft när det är ungt. Komplexitet och elegans kommer med ålder. Välintegrerad tanninstruktur och en lång harmonisk eftersmak.

Tillverkning Varje vingårdsläge vinifieras separat. Druvorna pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa 3-4 veckor i temperaturkontrollerade ståltankar, där vinet också genomgick malolaktisk jäsning. Vinet har lagrats 18-20 månader i en kombination av barriquer och stora slavonska fat. Efter lagring beslutar man vilka viner som ska ingå i blenden för Perbacco och vilka som ska få bli Barolo Castiglione (självklart utan druvor från Barbaresco). Sedan blandar man vinet i ståltank innan vinet slutligen hamnar på flaska.

Passar till Serveras vid 16-17°C till rätter av lamm, nöt eller vilt, gärna med inslag av svamp, exempelvis Tajarin som är en enkel men lyxig pastarätt med salvia och smör, en krämig smakrik och svamprisotto med inslag av tryffel eller kanske den italienska klassikern Bistecca Fiorentina, dvs en tjockare T-benstek eller Porterhouse som grillas och serveras med rostad potatis, salviadoftande cannellinibönor eller spenat. Vinet passar även utmärkt till lagrade hårdostar, som en vällagrad Parmigiano-Reggiano eller den lokala italienska osten Castelmagno. Dekantera gärna vinet minst 1 timme före servering.

Information Perbacco tillverkas av det vin som inte valts ut till Barolo Castiglione, samt en liten del vin från Barbaresco. Producenten är certifierad Equalitas, ett italienskt hållbarhetsschema för vinsektorn. Vinet är certifierat veganskt enligt Vegan Society-standarden.
