



2016 Barolo Bussia Arnaldo Rivera

Barolo lavet på to parceller i hjertet af Bussia Cru'en i Monforte d'Alba. Elegant vin med flot struktur.

Anbefalet til

Okse, Kalv, Fjerkræ (mørkt kød), Vildt (fugle), Vildt, Simreretter, Lam, Meditationsvin, Gris



Rødvin



Nebbiolo



Italien



Piemonte



2016

Arnaldo Rivera

Lavet på udvalgte druer fra 2 parceller i hjertet af Bussia Cru'en i Monforte d'Alba, hvor vinstokkene gror i en lys, stenet og kalkholdig jord på sydvest vendte skråninger i 410 meters højde. Efter nænsom gæring lagres vinen på store nye franske egetræsfade i 32 måneder og 6 måneder på flaske. Resultatet er en Barolo med flot struktur med silkeagtige polerede tanniner. Smuk rubinrød farve og klassisk duft af viol og hyldebær med lette strejf af balsamico og krydderi karakteristisk for Bussia's terroir.

Informationer

Varenummer	68261316
Flaskestørrelse	Helflaske
Leveres i	Karton med 12 stk.
Producent	Arnaldo Rivera
Region	Piemonte
Druesammensætning	100 % Nebbiolo
Lagring	32 måneder på store franske egetræsfade