



2014 Barolo Monvigliero Arnaldo Rivera

Charmende Barolo lavet på udvalgte druer fra fire parceller i hjertet af Monvigliero-marken i Verduno.

Anbefalet til

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



Rødvin



Nebbiolo



Italien



Piemonte



2014

Arnaldo Rivera

Lavet på udvalgte druer fra 4 parceller i hjertet af Monvigliero marken i Verduno, hvor vinstokkene gror i en lys, kalkholdig lerjord på sydvendte skråninger i 250 meters højde. Efter nænsom gæring lagres vinen på store nye franske egetræsfade i 32 måneder og 6 måneder på flaske. Resultatet er en yderst charmerende Barolo med smuk rubinrød farve, frugtig duft med blomstrede strejf og elegante underliggende noter af sort peber, nellike og knust kalksten, som er karakteristisk for Monviglieros terroir. I munden har vinen en flot silkeblød struktur. De krydrede og mineralske noter går igen i den delikate smag med frisk, moden rød bærfrugt.

Informationer

Varenummer	68291314
Flaskestørrelse	Helflaske
Leveres i	Karton med 12 stk.
Producent	Arnaldo Rivera
Region	Piemonte
Druesammensætning	100 % Nebbiolo
Lagring	32 måneder på store franske egetræsfade