

Sobrero Barolo Parussi Magnum

Rødvin / Italia / Piemonte

Produsent: [Agricola Sobrero](#)

Årgang: 2018

Land: Italia

Distrikt: Piemonte

Område: Barolo

Drue: 100% nebbiolo

Veil. pris horeca: 1119.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 1399.9,-

EDP nr. : 9080374

SAP nr. : 9080374

Vinmonopol nr. : 15392305

Innhold:

Syre: 5.9

Sukker: < 3

Alkohol: 15 %



Om produsenten

Sobrero-familien har siden 1940-tallet jobbet med å lage elegante og delikate viner i Castiglione Falletto. Tredje generasjon Flavio tok over driften på 2000-tallet, og har siden den gang tatt vinhuset til nye høyder, blant annet ved å kjøpe opp nye vinmarker og utvikle vinhuset videre – samtidig som det tradisjonelle arbeidet i vinmarkene og kjelleren ivaretas.

Vinhuset omfatter i dag 16 hektar, hvorav 13 ligger i Castiglione Falletto (blå druer) og 3 hektar i Canelli (moscato). Vinmarkene som brukes til rødvinsproduksjon er fordelt på Villero, Pernanno, Ornato, Piantá, Valentino og Parussi, som alle er anerkjente marker. Terroiret består av mineralrik gammel sjøbunn, hovedsakelig i form av gulrød sand og kalkholdig grå leire.

Vinene modnes på 25 til 45 hektoliter store slavonske og franske fat.

Vinifikasjon

Første årgangen i 2014. Fermentert på stål og modnet 24 måneder på 20 hl bottis.

Smaksbeskrivelse

Mørk rubinrød. Aroma av kirsebær og jordbær, hint av tobakk og jord. Plomme, kirsebær og krydder. Tanninrik med god lengde.

Passer til

Storfe, Lam og sau, Storvilt