

”Brumo” Nebbiolo d’Alba

Produkt: rött vin

Volym: 750 ml

Torrhet/Fyllighet: fylligt

Producent: Cantine San Silvestro

Land: Italien

Distrikt: Piemonte

Alkohol: 14 vol %

Druvor: Nebbiolo 100 %

Vinifikation: Druvorna, som är noggrant utvalda, genomgår en 10 dagars jäsning. Denna sker i små ståltankar. Efter jäsningen får vinet mogna i 3000-liters ekfat i minst två år. Därefter blandas vinet från de olika faten innan buteljering. Det lagras sedan på flaska i minst sex månader.

Jordmån: Tung lerjord med hög kalkhalt.

Hållbarhet: 10-15 år

Temperatur: Serveras vid 19° - 20°.

Färg: Varmrött till djuprött, ”purpurött”.

Doft: Kryddig doft med inslag av vanilj och mörka frukter

Smak: Stark och fylligt med balans och lång eftersmak.

Passar bra till: Stekt eller grillat nötkött, vilt, risotto och ostar.

Övrigt: Cantine San Silvestro är beläget i kommunen Novello. Den har tillhört familjen Sartirano sedan 2002 och drivs som ett familjeföretag. Förutom Nebbiolo produceras en mängd viner typiska för regionen Piemonte.

Artikelnummer: 613

Leverantörens webbsida: www.sartiranovini.com

