



LAND:
Italien

OMRÅDE:
Piemonte

DRUETYPE:

LAGRING:
Stål

SERVERING:
8-10 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2018-2027

ALKOHOL:
13 %

VELEGNET TIL:
Fisk og skaldyr

ERPACRIFE NEBBIOLO BRUT ZERO 2013

Vinen laves blot i 1500 eksemplarer årligt af vores Barolo producent Federico Scarzello og 3 studiekammerater. De arbejder med at forlænge lagringprocessen, så vinen får 5 års gærkontakt - resultaterne er dybt fascinerende.

Unik mousserende vin lavet Nebbiolo - et fascinerende kryds mellem Champagne og Barolo. Lavet på Nebbiolo fra det kølige Alta Langhe og produceret som årgangs Champagne med godt 3 års gærkontakt.

Fascinerende lidt rustik næse med tydelig nebbiolo karakter, skovjordbær og roser. Elegant med et lille svip Nebbiolo tannin. Meget flot til et bredt spekter af antipasti, carpaccio med gammel parmesan, elegant fuglevildt, lyst kød m. svampe mm.. Kan med fordel gemmes i flere år.

Læs mere om producenten på Bichel.dk