



LAND:
Italien

OMRÅDE:
Piemonte

DRUETYPE:

LAGRING:
Store fade

SERVERING:
14-16 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2019-2027

ALKOHOL:
14,5 %

VELEGNET TIL:
Gris

LANGHE NEBBIOLO 2017, SCARZELLO

100 % Nebbiolo fra mark på ½ ha ved Sarmassa. Marken er vestvendt og beliggende ca 250 moh.

Druerne høstes i hånden i oktober måned, macereres og gæres på ståltank og modnes derefter et år på 25 hl store fade af slavonsk eg.

Fin, lys farve med let udviklet. Elegante florale aromaer over syrlige kirsebær og god saftighed.

Velegnet til braiserede retter med oksekød eller til fuglevildt. Også rigtig fin til lam eller gris. Prøv den til retter som Osso Buco eller braiserede svinekæber.

Læs mere om producenten på Bichel.dk