



Camilla Barolo DOCG

Druvorna odlas i en vingård som heter Camilla som ligger i Grinzane Cavour där jordmånen består mestadels av kalksten. Vingården ligger på 250 meters höjd över havet och druvorna skördas för hand efter noggrann selektering. Vål i vinhuset sorteras druvorna igen och sedan får musten jäsa på sin egen naturliga jäst med skal i cirka 20 dagar innan vinet får mogna i 30 månader i stora träfat och "tonneaux" som är ännu större fat som rymmer 500 liter. Vinet får sedan vila i 10 månader i flaskan innan det är redo för försäljning.

Doft och smak

Vinet har en vacker granatröd färg med orange toner och en intensiv doft av viol, röda mogna bär och torkade rosor. Smaken är rik, elegant och komplex av mogna röda bär såsom tranbär, körsbär och en fin kryddighet. Vinet har markerade men välpolerade tanniner, bra syra och ett långt avslut.

Produkt/Art.nr	Camilla Barolo DOCG/Ej på SB-01
Land/Region	Italien/Piemonte
Druvor	100% Nebbiolo
Producent	Bruna Grimaldi
Vinmakare	Bruna Grimaldi
Lagring	30 månader på stora fat
Årgång/Alkohol	2014/14%
Pris/(exkl. moms)	324,00 kr/(259)