

Carlone Davide Boca

Italia / Piemonte / Boca

Spontanfermentert, 15 dager masserasjonstid, lagring på store eikeliggere (23-24 hl) i 24 md.



Type	Rødvin
Klassifikasjon	DOC
Produsent	Davide Carlone
Årgang	2018
Druetyper	85% Nebbiolo, 15% Vespolina
Analyse	Alkohol: 14,0 % Sukker: < 3 g/l Syre: 5.7 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Dyp blård. God intensitet av moden skogsbær, fiol, tobakk, tørket urter og hint av balsam. Strukturert munnfølelse, elegant med moden frukt, god kompleksitet og konsentrasjon.

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	13989401	5962055	kr. 424,00
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6			

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
BEVERAGE GROUP
Ready for every moment