



# Poderi Vaiot Barbera d'Alba



En frisk, fyllig, välbalanserad Barbera som passar kvällen igenom: som sällskapsvin, till de flesta köträtter och till lagrade ostar. Suveränt gott till smakrika pastarätter!

Årgång: 2013  
Druvsort: Barbera 100%  
Region: Roero, Piemonte  
Odlingsareal: 1 ha  
Odlingsnivå: 316 möh  
Planteringsår: 1980  
Planteringsstäthet: 5 800 vinstockar/ha  
Jordmån: Lera, mägerl och sandsten. Marint ursprung.  
Skördeperiod: Slutet av september.  
Produktion: 1500 flaskor  
Alkohol: 13,5 %  
Syrahalt: 6 g/liter

Artnr Systembolaget: 75540

**Vintillverkning:** Jäsning och macerering i 10 dagar som följs av en kort malolaktisk jäsning. Vinet lagras sex månader på ekfat och sedan 1 år på flaska.

**Färg:** Rubinröd med orange schatteringar som blir tydligare under vinets mognad.

**Doft:** Stor, intensiv och kryddig med känsla av örter, vanilj och något blommigt inslag av viol.

**Smak:** Fylligt, smakrikt, välbalanserat och kryddigt med fatkaraktär. Friskt fruktigt med tydliga men välavvägda, mjuka tanniner.

**Passar till:** Gott till alla typer av köträtter, gärna grillat lamm eller oxkött, eller ankröst. Till smakrik pasta som t.ex. lasagne är det fantastiskt. Utmärkt till smakrik ost.

**Serveringstemperatur:** 16-18° C