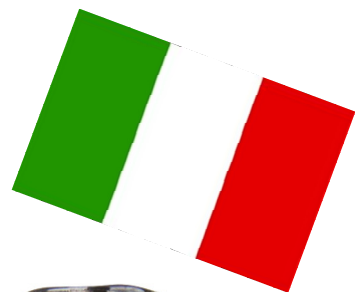


# BAROLO D.O.C.G

## Munsù

### 2014



**Barolo** dyrkes omkring byen af samme navn og er nok den mest berømte og lovpriste vin i Italien. Ikke uden grund kaldtes den i det 19. århundrede for 'Vinens Konge og Kongers Vin'.

Den produceres på Nebbiolo-druen (100%) og dyrkes i et relativt lille område i langhøjdedragene sydøst for Alba, i Barolo kommune, i Cuneo-provinsen.

Druerne høstes omkring d. 10-20 oktober. Vinen gærer i 15-20 dage i rustfrie ståltanke ved en temperatur på højst 20 gr. Derefter lagres 75% af vinen på slavonske egetræsfade og de resterende 25% på franske egetræsfade.

**Barolo Munsù** fremstår med en varm rubinrød farve med et granatrødt skær. Bouquet med stor dybde med frugtagtige noter af hindbær og intense krydderier. På ganen er der umiddelbare og intense tanniner sødet med moden frugt.

Vinen er den perfekte ledsager til rød kød, gryderetter eller lagret oste.

#### Vinavisen.dk uge 22/2015:

*"En stor rødvin med kraft og saft, bred frugt, en masse krydderier og gode tanniner. Vinen er fem år gammel og kan drikkes nu, men gem den gerne i endnu nogle år. Den fås også i en blandet kasse "italienske konger" sammen med Brunello, Amarone og Valpolicella Ripasso."*



72050614

Maj 2019



Premier Cru