# Alberto Ballarin Barolo Bussia

| | |
|---|---|
| LAND | Italien |
| DRUVOR | Nebbiolo |
| SAMMANSÄTTNING | Nebbiolo |
| ÅRGÅNG | 2022 |
| FÖRSLUTNING | Naturkork |
| SORTIMENT | TSE |
| ARTIKELNUMMER | 9510101 |

## SMAKPROFIL

Komplex, kryddig smak med fatkaraktÃ¤r, inslag av kÃ¶rsbÃ¤r, rosor, aprikos, sandeltrÃ¤, nypon, kanel, nougat, pomerans och svart te.

## OM VINET

- Lagring: Viner frÃ¥n Barolo mÃ¥ste lagras minst ett och ett halvt Ã¥r pÃ¥ fat och fÃ¥r inte lanseras fÃ¶re 1 januari tre Ã¥r efter skÃ¶rd. Detta vin har lagrats under en lÃ¤ngre tid pÃ¥ stora slavonska ekfat, och dÃ¤refter ytterligare en tid pÃ¥ flaska innan det slÃ¤pps till fÃ¶rsÃ¤ljning.
- Odlingsområde: Barolo ligger i Piemonte i nordvÃ¤stra Italien. Klimatet Ã¤r kontinentalt och mildras av de luftstrÃ¶mmar som fÃ¶ljer Tanarodalen och sÃ¤nker temperaturen pÃ¥ sommaren. Vindarna ger ocksÃ¥ upphov till den dimma som bidrar till druvsorten nebbiolos lÃ¥ngsamma mognad. Druvorna till detta vin kommer frÃ¥n vingÃ¥rdslÃ¤get Bussia, som ligger pÃ¥ en hÃ¶jd 300-400 meter Ã¶ver havet i Monforte.
- Jordmån: JordmÃ¥nen i Barolo bestÃ¥r huvudsakligen av mÃ¤rgel och kalksten.