



## Ricossa Piemonte Barbera



*I Piemontes bløde, bakkede landskab er barbera en af de vigtigste rødvinsdruer. Hvor vinene på denne drue førhen hovedsageligt blev drukket lokalt, så har man over tid tæmmet og afrundet druens vildskab, hvilket har resulteret i charmerende, forbrugervenlige vine med en massiv fremgang på eksportmarkederne til følge.*

*Vinmarker i det sydøstlige Piemonte danner grundlaget for denne vin – zoner omkring Nizza Monferrato, Salere og Agliano, hvor druen opnår både modenhed og et karakterfuldt udtryk.*

*Resultatet i den færdige vin er en udtalt renhed og et frugtigt klarsyn. Ricossa Barbera Piemonte er en ungdommelig vin med faste, tætte frugtnuancer af mørke kirsebær og blåbær med den forfriskende, druetyperiske syre, der kalder på enkel, velsmagende mad – gerne med italiensk islæt og især når der er tomat med i maden.*

*Vinen har god intensitet, kun let fylde, men med stor, læskende friskhed.*

*Server vinen lidt under stuetemperatur, omkring de 15-17°. Vinen er drikkeklar nu, men vil også kunne ligge endnu et par år.*

# Den lille vinkælder

Østervej 14, 4771 Kalvehave Tlf.: 21 43 47 71

[www.denlillevinkaelder.dk](http://www.denlillevinkaelder.dk)

[mail@denlillevinkaelder.dk](mailto:mail@denlillevinkaelder.dk)