FLAATEN

ETABL.1893

L`Armangia Barbera d'Asti

Rødvin / Italia / Piemonte



LETTVEKT

Produsent: L'Armangia
Årgang: 2021
Land: Italia
Distrikt: Piemonte
Område: Barbera d'Asti
Drue: 100% barbera

Veil. pris horeca: 135.95 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 159.0,-
EDP nr. : 1348630
SAP nr. : 9062726
Vinmonopol nr. : 1019401

Innhold:
Syre:5.4
Sukker:1
Alkohol:13,5 %

Om produsenten

Familien Giovine har laget vin helt siden 1850, og eier i dag noen av de eldste vinmarkene i Canelli i Asti i Piemonte. Tidligere ble det meste av produksjonen solgt til større produsenter og kooperativer, men i dag drifter Ignazio Giovine sine 10 hektar med vinmarker sammen med sin kone Giuliana og deres kollegaer Vangel og Dusko.
Da Ignazio studerte ønologi bestemte han seg for å starte sin egen vingård, og L'Armangia ble etablert i 1988, med en ny kjeller som stod klar
i 1993.
Moscato dyrkes i de sørvendte vinmarkene rundt vingården i Canelli, hvor jordsmonnet består av kalkholdig leire som er perfekt for moscato-druen, mens de beste barberadruene kommer fra l'Armangias vinmarker i Mosaca og San Marzano Oliveto, som er vest- og østvendte med et mer leirholdig jordsmonn.
Dette gir rike og mineralske viner med kompleks frukt, og barberaen l'Armangia lager herfra er en blodrød, saftig og velstrukturert variant. Samtlige vinmarker dyrkes på økologisk vis, og vinplantene er alt fra 10 til 67 år gamle.

Vinifikasjon

Innhøstingen skjer mellom 17. september og 8. oktober. Vinen gjærer i ståltanker i ca. 8 dager ved 28 til 30 grader. Under masserasjonen pumper de jevnlig vin over drueavfallet som legger seg på toppen for å trekke ut mest mulig farge og smak for å unngå bakteriell utvikling. 10 % av vinen har ligget på brukte franske eikefat, og resten på ståltanker.

Smaksbeskrivelse

Rubin rød farge med fiolett skjær. Intens fruktig duft, mot kirsebær. Du finner nyanser av jordbær, fioler og mandler. Harmonisk i munn med bra balansert syre, lette tanniner og rund avslutning.

Passer til

Storfe, Nytes alene, Pizza, Svinekjøtt, Fisk, Lyst kjøtt

Hegdehaugsveien 31 N-0352
Oslo, Norway
0563
Norway

Tlf:+47 23 20 32 00
info@flaatenvin.no
www.flaatenvin.no