

Vin > Rött

# Gemma Barbera d'Alba Bricco Angelini

Intensivt bärigt och koncentrerat vin med kryddiga toner och mjuk strävhet. Druvan barbera har alltid ansetts som "folkets druva" i Piemonte och nog är detta ett charmigt, mycket folkligt vin!



Land	Italien	Producent	Cantina Gemma
Region	Piemonte, Barbera d'Alba	Druva	Barbera

## Doft

Ungt, öppet, bärigt och kryddigt vin med doft av röda vinbär, skogsbär, moreller, körsbärspralin, hallonbalsamico, cederträ, nejlika, violpastill, blåbärsris och sötlakrits.

## Smak

Medelfylligt, ungdomligt vin med frisk syrlighet, fin koncentration och silkiga tanniner packat med saftig bärighet i form av surkörsbär, skogshallon och katrinplommon men även viol, körsbärskärna, balsamico, mörk choklad, rostad ek och anisfrö.

## Vinifiering

Skörden skedde med stor omsorg runt 10-20 oktober och druvorna macererade på ståltank 10 dagar i en temperatur som hölls under 28 grader, detta för att extrahera färg, doft och smak till vinet. Efter alkoholjäsningen fick vinet ligga på franska 225-liters ekfat i minst 9 månader.

## Passar till

Njut detta vin till lagrade ostar, bräserverat kött, långkok, charkuterier, pasta med salsiccia, svamppizza, rökt tofu eller grillad halloumi.

## Övrigt

Gemma, beläget i Serralunga d'Alba grundades 1978, totalt har man 26 hektar vingårdar i Lanheghe regionen bla i Alba, La Morra, Monforte d'Alba, Serralunga d'Alba och Sinio. Man arbetar hållbart hela vägen från vingård till färdig flaska och vineriet är ISO 14067-certifierat, vilket bland annat innebär att produktionen är helt fri från CO2-utsläpp.

Art. nr	Restaurangsortiment
Volym	750 ml
Alkoholhalt	13,5% %



Pernod Ricard Sweden



Pernod Ricard Sweden