

CASCINA LA BARBATELLA

# La Barbatella Brut Spumante Metodo Classico "La Badessa"

Italien · Piemonte · Monferrato · Årgång 2020



PRIS

**490** kr

Jämförpris 653 kr/l

Volym	750 ml
Alkohol	12,0 % vol
Årgång	2020
Druvor	Pinot noir, Chardonnay
Sortiment	Ordervaror
Artikelnr	7624901

## OM VINET

La Barbatella Brut Spumante Metodo Classico "La Badessa" är ett torrt vitt mousserande vin från Piemonte, tillverkat enligt den traditionella metoden med andra jäsning på flaska. Vinet har en fin och ihållande pärlning, med doft av gröna äpplen, citrus och en antydning av brioche. Smaken är frisk och elegant med en välbalanserad syra och en lång, ren avslutning. Ursprunget från Monferrato ger vinet en distinkt karaktär. Perfekt som aperitif eller att njuta till lättare rätter som skaldjur, sushi eller vegetariska förrätter. Servera vid 6–8°C för bästa upplevelse.

## KALORIER & NÄRING

TOTALT / FÖRPACKNING

**509 kcal**

alkohol 497 · socker 12 kcal

PER 15 CL

**102 kcal**

alkohol 99 · socker 2 kcal

SOCKER

**0,4 g**

per 100 ml

Närings- och kalorivärden är uppskattade utifrån volym, alkoholhalt och sockerhalt och kan avvika från Systembolagets uppgifter.



---

**PRODUCENT & IMPORTÖR**

**PRODUCENT**

**Cascina La Barbatella**

**IMPORTERAS TILL SVERIGE AV**

**Malchamax AB**



# La Barbatella Brut Spumante Metodo Classico "La Badessa"

Italien · Piemonte · Monferrato · Årgång 2020

DATUM

PROVARE

PLATS / TILLFÄLLE

## UTSEENDE

Färgdjup ljus      djup

Nyans

Klarhet

## DOFT

Intensitet svag      kraftig

Frukt  Bär  Citrus  Krydda  Ek / fat  Blommor  örter  Mineral

Animalisk

Anteckningar

## SMAK

OFFICIELL DIN BEDÖMNING — RINGA IN (1-12)

Fyllighet	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Strävhet	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Sötma	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Fruktsyra	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Eftersmak kort      lång

Anteckningar

## HELHET

Mitt betyg



Poäng \_\_\_\_\_ / 100

Köper igen?

Ja  Nej  Kanske

Passar till

## EGNA ANTECKNINGAR

