VIBERTI GIOVANNI

Viberti Barbera d'Alba La Gemella

Italien · Piemonte · Barbera d'Alba · Årgång 2023

Ingen bild

PRIS

220 kr

Jämförpris 293 kr/l

Volym	750 ml
Alkohol	14,0 % vol
Årgång	2023
Druvor	Barbera
Sortiment	Ordervaror
Artikelnr	7869201

OM VINET

Viberti — Barbera d'Alba La Gemella 2023 är ett rött vin från Piemonte, Italien, framställt på 100% Barberadruvor. Vingårdarna i Barbera d'Alba-området ger eleganta och fruktdrivna viner. Doften bjuder på mogna röda bär som körsbär och hallon, med inslag av viol och en lätt kryddighet. Smaken är frisk och medelfyllig med en balanserad syra som ger liv åt vinet. Tanninerna är mjuka, vilket gör det lättdrucket och perfekt för vardagsnjutning. Det passar utmärkt till pasta med tomatsås, pizza, grillat kött eller charkuterier. Ett prisvärt och tillgängligt vin som speglar Barberadruvans charm och Piemontes tradition.

KALORIER & NÄRING

TOTALT / FÖRPACKNING

580 kcal

alkohol 580 · socker 0 kcal

PER 15 CL

116 kcal

alkohol 116 · socker 0 kcal

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

PRODUCENT & IMPORTÖR

PRODUCENT

Viberti Giovanni

www.viberti-barolo.com

IMPORTERAS TILL SVERIGE AV

AB No.1 Production

Vinjournalen.se
Allt om vin och dryck

PROVNINGSPROTOKOLL

Viberti Barbera d'Alba La Gemella

Italien · Piemonte · Barbera d'Alba · Årgång 2023

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 ○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5 Poäng _____ / 100

Köper igen? ☐ Ja ☐ Nej ☐ Kanske

Passar till _____

EGNA ANTECKNINGAR