

## Barbera d`Alba Mommiano DOC, Marco Porello

<b>Årgång</b>	2022
<b>Druvsort</b>	100% Barbera
<b>Alkoholhalt</b>	14
<b>Produkttyp</b>	Rött vin
<b>Ursprung</b>	Canale
<b>Producent</b>	Marco Porello
<b>Altitud</b>	200 m ö h
<b>Jordmån</b>	Kalkrik lera med inslag av sand
<b>Skördeuttag</b>	7000 kg druvor per hektar
<b>Skörd</b>	För hand
<b>Jäsning &amp; maceration</b>	7-10 dagars maceration och sedan jäsning i rostfria ståltankar
<b>Utveckling och lagring</b>	Lagring i både rostfria ståltankar och betong



### Kommentar

**Färg:** Blåröd färg

**Doft:** Frisk och fruktig doft av röda vildhallon och körsbär

**Smak:** Fruktig smak av röda bär, körsbär och viol. Vinet har en ungdomlig framtoning med frisk syra och bra struktur.

**Passar till:** Servera gärna till rätter av kalv, kyckling eller till krämiga ostar

### Marco Porello

Första vingårdarna hos Porello planterades i början av 1900-talet men det var först på 30-talet som Marcos farfader Cesare Porello lade grunden till vad som skulle bli familjens fokus - Att framställa vin från sina egna ägor. Efter att Cesares söner Riccardo och Ettore framgångsrikt förvaltat detta arv och fört familjens vinproduktion framåt tog Marco Porello över produktionen från och med året 1994. Med investeringar i modern utrustning i vineriet framställer Marco Porello väldigt rena och välbalanserade viner från sina ägor. Förutom Arneis odlar man även en del Favorita, Barbera och Nebbiolo.