

# Bussi Piero, Monferrato DOC Rosso "Autumnalis 2018

## Vinifikation:

**Druer:** 100% Nebbiolo

**Lagring:** Vinen lagres 6 måneder på franske egefade.

---

## Vinens udtryk:

**Farve:** Let rubinrød farve.

**Duft:** Vinen har en behagelig duft af kirsebær og tørrede teblade. Næsen viser en let og ukompliceret frugtbouquet med klarhed. Det moderate brug af fad bibringer vinen en lethed, som også skinner igennem på duften. Frugten står helt i front og fremme i bouquet – klart og tydeligt. Dog understøttes den rene frugt af en smule krydderier, brændt lerkrukke og vanilje fra fadet.

**Smag:** Smagen er saftig og lækende uden at virke tung eller knastør. Tanninerne er sammen med syren tilstede, men den friske frugt her lov at skinne mere igennem. Som frugten aftager i munden, vokser der sammen med syren og tanninen en tørhed af knuste sten, som her giver vinens finale en herlig støvet fornemmelse. De store Baroloer og Barbarescoer som begge er lavet på nebbiolodruen har oftest et meget langt og tørt finish. Sammenlignet med disse, så har denne vinen har et forholdsvis kort finish. Og er man "ny" indenfor nebbiolodruens kraftige, aromatiske, tanniske og syreholdige univers, så er denne vin et godt sted at starte da vinen ikke er helt så kraftig.

---

## Vinens anvendelse:

**Gemmepotentiale:** 2020-2022

**Serveringsforslag:** Vinens lette og lækende udtryk gør vinen til en perfekt ledsager til lette og simple anretninger. Pizza, tapas og buffet er oplagte valg.

**Serveringstemperatur:** Ca. 16 grader.