

Italienska smaker sedan 1999



BARBARESCO DOCG BASARIN RISERVA 2015 0,75L 14,5%

SKU: 11029



Alkoholhalt: 14,5% Vol

Druvsammansättning: 100% Nebbiolo

Priset avser per flaska

PRODUKT BESKRIVNING

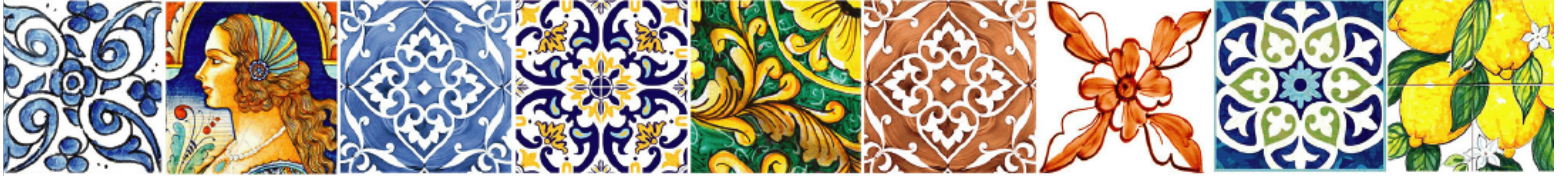
Alkoholhalt: 14,5% Vol

Druvsammansättning: 100% Nebbiolo.

Vinifiering: Manuell skörd. Druvorna kommer från en utvald del av Basarins vingård. Avstjälkning



Italienska smaker sedan 1999



och pressning vid 27-28°C i ca 10 dagar. Lagring på stora ekfat 30-50 Hl fat i ca 24 månader.
Lagring på flaska ca 18 månader.

Karaktär: Livligt granatröd med tendens av intensivt orange. Doft: björnbär och hallon, balsamvinäger. Smak: omsluts och harmoniseras av kontrasten mellan det behagliga tanninet och vinets fräschör. Det är vinet att ha för speciella tillfällen.

Servering: 18-20°C. Lufta vinet minst en timme. Perfekt till Köttträtter som vilt, grytor, vaktel och pärlhöns stekar. Svampar i alla former. Lagrade ostar med kex och blåbär.

Flaska: 750 ml



Italienska smaker sedan 1999



Druvsammansättning: 100% Nebbiolo

Familjen Adriano en familjehistoria!

Familjen Adriano är ett klassiskt exempel på en familjeägd gård, en sann tradition i Piemonte.

Sedan början av 1900-talet, driver Giuseppe Adriano och hans fru Teresa, en jordbruksverksamhet.

I hjärtat av Langa - i Alba - i byn San Rocco Seno d'Elvio.

Deras barn: Adriano Marco och Vittorio, fortsätter resan genom att odla och vinifiera sina egna - druvor, med syftet att producera viner som bäst tolkar "terroiren". Efter skörden 1994 bestämde de sig för att buteljera de första flaskorna med Adriano-etiketten.

Barnbarnen: Grazia och Luciana arbetar nu också med företaget.

30 years of Italian Food Experience



CANTINE ADRIANO - Tre generationer

Familjen Adriano en familjehistoria!

Familjen Adriano är ett klassiskt exempel på en familjeägd gård, en sann tradition i Piemonte. Sedan början av 1900-talet, driver Giuseppe Adriano och hans fru Teresa, en jordbruksverksamhet. I hjärtat av Langa - i Alba - i byn San Rocco Seno d'Elvio.

Deras barn: Adriano Marco och Vittorio, fortsätter resan genom att odla och vinifiera sina egna druvor, med syftet att producera viner som bäst tolkar "terroiren". Efter skörden 1994 bestämde de sig för att buteljera de första flaskorna med Adriano-etiketten.

Barnbarnen: Grazia och Luciana arbetar nu också med företaget.



Barbaresco DOCG Basarin RISERVA 2015

ARTIKELNR 11029

Alkoholhalt: 14,5% Vol

Druvsammansättning: 100% Nebbiolo.

Vinifiering: Manuell skörd. Druvorna kommer från en utvald del av Basarins vingård. Avstjälkning och pressning vid 27-28°C i ca 10 dagar. Lagring på stora ekfat 30-50 Hl fat i ca 24 månader. Lagring på flaska ca 18 månader.

Karakter: Livligt granatröd med tendens av intensivt orange. Doft: björnbär och hallon, balsamvinsäger. Smak: omsluts och harmoniseras av kontrasten mellan det behagliga tanninet och vinets fräschör. Det är vinet att ha för speciella tillfällen.

Servering: 18-20°C. Lufta vinet minst en timme. Perfekt till kötträtter som vilt, grytor, vaktel och pärlfins stekar. Svampar i alla former. Lagrade ostar med kees och blåbär.

Flaska: 750 ml

ILMOLINO

Manufakturvägen 23 - 417 07 Göteborg - Tel. +46 (0) 31 21 27 77 - info@ilmolino.se - ilmolino.se

