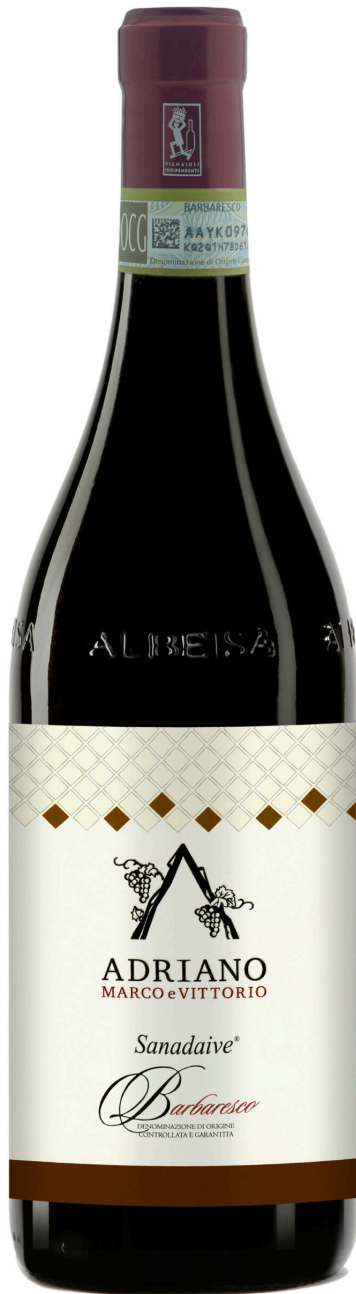


Italienska smaker sedan 1999



BARBARESCO DOCG SANADAIVE 0,75L 14%

SKU: 11027



Alkoholhalt: 14% Vol

Druvsammansättning: 100% Nebbiolo

Priset avser per flaska

PRODUKT BESKRIVNING

Alkoholhalt: 14% Vol

Druvsammansättning: 100% Nebbiolo.

Vinifiering: Manuell skörd. Avstjälkning och pressning vid 27-28° C i ca 8 dagar. Lagring på stora



Italienska smaker sedan 1999



30-50 Hl fat i ca 6 månader. Lagring på flaska ca 9 månader.

Karaktär: Granatröda reflexer med orange ränder. Doft: vildros, viol, lakrits och torkade blommor.

Smak: uppriktig och delikat, behagligt harmonisk med en silkeslen tannin även när den är "ung".

Lagra Barbaresco upp till 10 år.

Servering: 18-20°C. Lufta vinet minst en timme. Perfekt till: Svamp och tryffel. Risotto, nudlar, rejäla stekar. Grana Padano med honung och hasselnötter.

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 Sanadaive 2018

ARTIKELNR 11027
Alkoholhalt: 14% Vol
Druvsammansättning: 100% Nebbiolo
Vinifiering: Manuell skörd. Avstjällning och pressning vid 27-28° C i ca 8 dagar.
Lagring på stora 30-50 Hl fat i ca 6 månader. Lagring på flaska ca 9 månader.
Karakter: Granatröda reflexer med orange ränder. Doft: villoros, viol, lakris och torkade blommor. Smak: spröttlig och delikat, behagligt harmonisk med en silkeslen tannin även när den är "ung". Lagra Barbaresco upp till 10 år.
Servering: 18-20°C. Lufta vinet minst en timme. Perfekt till: Svamp och tryffel. Risotto, mullar, rejilla stekar. Grana Padano med honung och hasselnötter.
Flaska: 750 ml



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

