

Italienska smaker sedan 1999



BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC 2019 ADRIANO 14,5% 1,5L
SKU: 11023



Alkoholhalt: 14,5% Vol

Druvsammansättning: 100% Barbera

Flaska: 1500 ml

PRODUKT BESKRIVNING

Alkoholhalt: 14,5% Vol

Druvsammansättning: 100% Barbera.

Vinifiering: Manuell skörd de tio första dagarna i oktober. Avstjälkning och pressning för att bevara druvornas integritet följt av en maceration i kontakt med skalet vid 24-25° C i ca 10 dagar. Spontan malolaktisk jäsning i ståltank, kallstabilisering. Lagring i stora 30-50 Hl fat i ca 6 månader. Buteljerar i april. Lagring på flaska ca 9 månader.

Karaktär: Ljust rubinröd med granatröda nyanser allt eftersom åren går. Spännande doft av björnbär, sylt och kryddor med en delikat men intensiv arom. Smak: fyllig, komplex och harmonisk. Vinet är bra att dricka direkt, men om man har tålamod - lagra vinet 5 år - vinet växer! Förvara vinet i en miljö utan ljus och inte särskilt fuktig, vid en konstant temperatur som aldrig är högre än 20 °C.

Servering: 16-18°C. Servera i ett stort glas för att tillåta rotation av vinet och ge vinet bra syresättning och frigörande av aromer. Perfekt med klassisk lasagne. Fyllda pärlhöns, lagrade ostar. Pizza, hamburgare. Lite ovanlig kombination: kinesiskt stekt fläsk med sötsur sås.

Flaska: 1500 ml



Italienska smaker sedan 1999



Druvsammansättning: 100% Barbera

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.

