

Italienska smaker sedan 1999



BAROLO DOCG 2018 PAREJ 14% 0,75L EKO

SKU: 10019



PRODUKT BESKRIVNING

Alkoholhalt: 14,5% Vol

Druvsammansättning: 100% Nebbiolo.

Vinifiering: Jäsning i ståltank under kontrollerad temperatur. Vinet lagras sedan på ekfat.

Karaktär: Granatröd färg, rik och kryddig doft, karaktär av moget körsbär. Trevlig och mjuk.

Servering: 18°C. Passar utmärkt till vilt, kalv, fläsk, grillat samt lagrade ostar.

Flaska: 750 ml



Italienska smaker sedan 1999



Druvsammansättning: 100% Nebbiolo.

EKOLOGISK Parej 2018 - Barolo DOCG

Icardi-stilen är känd över hela världen för sina stilmässigt mycket fruktiga viner, av extrem fines, renhet och elegans. Balanserad från födseln - fantastisk som lagrad!

PREMI E RICONOSCIMENTI

Bibenda 2014 5 / 5 "Vino eccellente"

WineHunter 2014 88-89,99 / 100 "Vino eccellente"

Luca Maroni 2016 94 / 100 "Vino eccellente"

The Wine Advocate 2011 93 / 100 "Vino eccellente"

Gambero Rosso 2008 2 / 3 "Vino eccellente"

Vini Buoni d'Italia 2017 * * * * "Vino eccellente"

30 years of Italian Food Experience



PAREJ 2018 / BAROLO DOCG - Piemonte

EKOLOGISK Parej 2018 - Barolo DOCG

Icardi-stilen är känd över hela världen för sina stilmässigt mycket fruktiga viner, av extrem fines, renhet och elegans. Balanserad från födseln - fantastisk som lagrad!



PREMI E RICONOSCIMENTI		
Bibenda	2014	5 / 5 "Vino eccellente"
WineHunter	2014	88-89,99 / 100 "Vino eccellente"
Luca Maroni	2016	94 / 100 "Vino eccellente"
The Wine Advocate	2011	93 / 100 "Vino eccellente"
Gambero Rosso	2008	2 / 3 "Vino eccellente"
Vini Buoni d'Italia	2017	* * * * "Vino eccellente"

EKOLOGISK Parej 2018 / Barolo DOCG

ARTIKELNR: 10019
Alkoholfhalt: 14,5% vol
Druvsammansättning: 100% Nebbiolo.
Vinifiering: Jäsning i stältank under kontrollerad temperatur.
Vinet lagras sedan på eikat.
Karakter: Granatröd färg, rik och kryddig doft, karaktär av moget körsbär. Trevlig och mjuk.
Servering: 18°C. Passar utmärkt till vitt, kalv, fläsk, grillat samt lagrade ostar.
Flaska: 750 ml

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

