

# Italienska smaker sedan 1999



**DOLCETTO D'ALBA D.O.G ALDO 2020 ADRIANO 13% 1,5L**  
**SKU: 11020**



Det här är en produkt som vi vanligtvis inte har i vårt ordinarie sortiment. Om den finns tillgänglig kan den köpas, men om ni önskar köpa den regelbundet, vänligen kontakta er säljare eller skicka ett mejl till [info@ilmolino.se](mailto:info@ilmolino.se)

**Alkoholhalt:** 13% Vol

**Druvsammansättning:** 100% Dolcetto

**Flaska:** 1500 ml

## PRODUKT BESKRIVNING

**Alkoholhalt:** 13% Vol

**Druvsammansättning:** 100% Dolcetto

**Vinifiering:** Manuell skörd. Mjuk pressning av hela druvor som avstjälkas, jäsning vid 24-25°C i 7 dagar med kontrollerad temperatur i ståltankar. Lagring på flaska ca 9 månader.

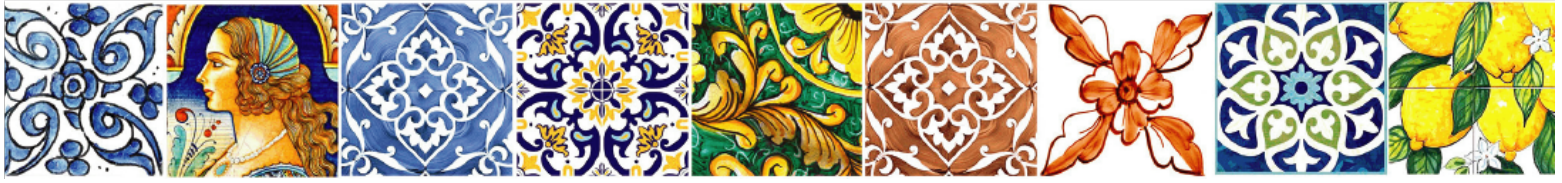
**Karaktär:** Rubinröd med violetta reflexer, vinös och väldoftande med inslag av plommon och körsbär. Karakteristisk torr smak, delikat bitter. Vinet är bra att dricka direkt, men om man har tålamod - lagra vinet 2 eller 3 år - vinet växer! Förvara vinet i en miljö utan ljus och inte särskilt fuktig vid en konstant temperatur som aldrig är högre än 20 °C.

**Servering:** 14-16°C. Servera i ett vackert rundat glas, så att du kan uppskatta den klara färgen, ge vinet bra syresättning och frigörande av aromer. Med bröd och salami når du perfektion. Två av de piemontesiska aptitretare par excellence är vinets idealiska sällskap: kalvkött med tonfisksås och ansjovis i salsa verde. Lite ovanliga kombinationer: Med bakade eller stuvade sniglar. En färgglad pad thai kommer att överraska dig - idealisk. Ett tips: ta en ångande ravioli och täck den med Dolcetto ... ät på sked - njut!

**Flaska:** 1500 ml



# Italienska smaker sedan 1999



**Druvsammansättning:** 100% Dolcetto

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.

