

Italienska smaker sedan 1999



BARBERA NUJ SUJ D'ASTI DOCG 2019 EKO ICARDI

SKU: 10036



EKOLOGISK rött vin - Nuj Suj / Barbera d'Asti DOCG

750 ml x 6

priset avser per flaska

PRODUKT BESKRIVNING

Ekologiskt rött vin från Icardi, Piemonte.

Alkoholhalt: 14% Vol

Druvsammansättning: 100% Barbera d'Asti.

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

Karaktär: Intensivt Rubinröd med violetta reflektioner. Granatröda toner vid lagring. Doft: Intensiv, elegant med kryddig ton av ekfat. Smak: Full, fyllig, harmonisk och balanserad.

Servering: 10-12°C. Utmärkt till grillad kött, vilt och lagrade ostar.

Flaska: 750 ml



Italienska smaker sedan 1999



Druvsammansättning: 100% Barbera d'Asti.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

EKOLOGISK Nuj Suj - Barbera d'Asti DOCG

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

"Nuj Suj" = "Vi ensam"

I Piemonte betyder nuj suj - vi ensam. Vi var de enda att tro på Barberas potential i Monferrato-området

30 years of Italian Food Experience



NUJ SUJ / Barbera d'Asti DOCG - Piemonte

EKOLOGISK Nuj Suj - Barbera d'Asti DOCG

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

"Nuj Suj" = "Vi ensam"

I Piemonte betyder nuj suj - vi ensam.
Vi var de enda att tro på Barberas potential i Monferrato-området

| PREMI E RICONOSCIMENTI | | |
|------------------------|------|----------------------------------|
| Bibenda | 2011 | 4/5 "Vino eccellente" |
| WineHunter | 2016 | 88-89,99 / 100 "Vino eccellente" |
| Luca Maroni | 2017 | 92 / 100 "Vino eccellente" |
| The Wine Advocate | 2008 | 94 / 100 "Vino eccellente" |
| Gambero Rosso | 2010 | 2 / 3 "Vino eccellente" |
| Vin Buoni d'Italia | 2010 | *** "Vino eccellente" |

EKOLOGISK Nuj Suj / Barbera d'Asti DOCG

ARTIKELNR: 10036
Alkoholhalt: 14% Vol
Druvsammansättning: 100% Barbera d'Asti.
Vinföring: Jäsning i stålkärl under kontrollerad temperatur. Vinet lagras sedan på eikat.

Karaktär: Intensivt Rubinröd med violetta reflektioner. Granatröda toner vid lagring. Doft: Intensiv, elegant med kryddig ton av eikat.
Smak: Full, fyllig, harmonisk och balanserad.
Serverting: 10-12°C. Utmärkt till grillad kött, vilt och lagrade ostar.
Flaska: 750 ml



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

