

Italienska smaker sedan 1999



NEBBIOLO LANGHE CAINASSA DOC ADRIANO 0,75L 14%

SKU: 11025



Alkoholhalt: 14% Vol

Druvsammansättning: 100% Nebbiolo

Priset avser per flaska

PRODUKT BESKRIVNING

Alkoholhalt: 14% Vol

Druvsammansättning: 100% Nebbiolo.

Vinifiering: Manuell. Avstjälkning och pressning vid 24-25° C i ca 8 dagar. Lagring på flaska ca 8



Italienska smaker sedan 1999



månader.

Karaktär: Granatröd med orange nyanser. Doft: karakteristisk, lätt och delikat och förbättras med lagring. Smak: torr och fyllig, lagom tanninsk när den är ung, sammetslen och harmonisk. Lagras högst 5 år.

Servering: 16-18°C. Perfekt till chark och lagrade ostar. Bräserad, bakad potatis. Traditionell fondue. Allt passar till detta vin. Pulled pork med coleslaw. Äppelrisotto. Bläckfisk med kikärter. Fisk, baljväxter.

Flaska: 750 ml finns även som Magnum flaska.



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.



Nebbiolo Langhe Cainassa DOC ADRIANO 2020

ARTIKELNR 11025

Alkoholhalt: 14% Vol

Druvsammansättning: 100% Nebbiolo. **Vinifiering:** Manuell. Avstjälkning och pressning vid 24-25° C i ca 8 dagar. Lagring på flaska ca 8 månader.

Karaktär: Granatröd med orange nyanser. Doft: karaktäristisk, lätt och delikat och förbättras med lagring. Smak: torr och fyllig, lagom tanninsk när den är ung, sammetslen och harmonisk. Lagras högst 5 år.

Servering: 16-18°C. Perfekt till chark och lagrade ostar. Bräserver, bakad potatis. Traditionell fondue. Allt passar till detta vin. Pulled pork med coleslaw. Appelsotter. Blickhök med skåpar. Fisk, bullbejter.

Flaska: 750 ml FINNS ÄVEN SOM MAGNUM FLASKA.

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

