

Italienska smaker sedan 1999



ROSÈ LE PIERE IGT TREVENEZIE I MAGREDI 750ML

SKU: 10158



Rosé vin.

Alkoholhalt: 12% Vol

Druvsammansättning: Glera och Pinot Nero.

Servering: 8-10°C. Utmärkt som aperitif och till mingelmat. Till fräscha sallader och antipasti.

750 ml x 6

PRODUKT BESKRIVNING

Rosé vin.

Alkoholhalt: 12% Vol

Druvsammansättning: Glera och Pinot Nero.

Vinifiering: Kort maceration av druvorna för att få nyansen "antikrosa"; jäsning med odlad jäst vid +18°C möjliggör den aromatiska och smakfulla doften hos detta rosé "bubbel".

Karaktär: "Antikrosa" med fina pärlande bubblor. Doft av hallon, gula äpplen och persika.

Karaktär: krispig, lite "salt" smak och söt, fruktig eftersmak.

Servering: 8-10°C. Utmärkt som aperitif och till mingelmat. Till fräscha sallader och antipasti.

Flaska: 750 ml



Italienska smaker sedan 1999



Druvsammansättning: Glera och Pinot Nero.

"Magredi" - mikroklimat - Friuli

Azienda Agricola i Magredi ligger i hjärtat av Friuli Venezia Giulia. Vingården grundades 1968 av Otello Tombacco; hans son Michelangelo för vidare familjetraditionen med kärlek. Det unika med området där företaget är beläget ges av den mark som är rik på småsten som förs nedströms av floderna: Cellina, Meduna och Tagliamento. Detta har skapat en landrensa med sitt eget mikroklimat, med sin egen vegetation och miljö som kallas "Magredi".

Symbolen för detta område - stenen - är hård och generös på samma gång. Vinerna utmärker sig genom sin friskhet, höga arom och elegans.

30 years of Italian Food Experience



AZIENDA AGRICOLA I MAGREDI - *Two generations*

"Magredi" - mikroklimat - Friuli

Azienda Agricola i Magredi ligger i hjärtat av Friuli Venezia Giulia. Vingården grundades 1968 av Otello Tombacco; hans son Michelangelo för vidare familjetraditionen med kärlek. Det unika med området där företaget är beläget ges av den mark som är rik på småsten som förs nedströms av floderna: Cellina, Meduna och Tagliamento. Detta har skapat en landrensa med sitt eget mikroklimat, med sin egen vegetation och miljö som kallas "Magredi".

Symbolen för detta område - stenen - är hård och generös på samma gång. Vinerna utmärker sig genom sin friskhet, höga arom och elegans.



Le Piere Rosé Trevenzio IGT

ARTIKELNR. 10259
Alkoholkhalt: 12% Vol
Druvsammansättning: Glera och Pinot Nero.

Vinifiering: Kort maceration av druvorna för att få nyansen "antikrosa", jäkning med omlad jäst vid +18°C möjliggör den aromatiska och smakfulla doften hos detta rosé "bubbel".

Karaktär: "Antikrosa" med fina pärlande bubbler. Doft av hallon, gula äpplen och persika. Karaktär: krispig, lite "salt" smak och söt, fruktig eftersmak.

Serverting: 8-10°C. Utmärkt som aperitif och till mingelmat. Till fräscha sallader och antipasti.

Flaska: 750 ml



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

