

BARBARESCO DOCG BASARIN 2018 0,75L 14,5%

SKU: 11028

Alkoholhalt: 14,5% Vol
Druvsammansättning: 100% Nebbiolo
Priset avser per flaska

PRODUKT BESKRIVNING

Alkoholhalt: 14,5% Vol
Druvsammansättning: 100% Nebbiolo.
Vinifiering: Manuell skörd. Avstjälkning och pressning vid 27-28° C i ca 10 dagar. Lagring på stora

ekfat 30-50 Hl fat i ca 12 månader. Lagring på flaska ca 9 månader.
Karaktär: Intensiv granatröd som tenderar att bli orange vid lagring. Doft: Bukett av viol och ros med berusande inslag av kryddor, lakrits, sylt. Smak: Torr, behagligt tanninsk och harmonisk, med en mild robusthet och extraordinär aristokrati. Basarinen blir ännu bättre av lagring (upp till 15 år).
Servering: 18-20°C. Lufta vinet minst en timme. Perfekt till Klassisk vildsvin al ”civet”. Tagliatelle med anksås. Lagrade ostar. Lakrits, inlagd Tropea lök, tårta med rosor, zabaione med Barbaresco.
Flaska: 750 ml

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.

Barbaresco DOCG Basarin 2018

ARTIKELNR: L1028
Alkoholhalt: 14,5% Vol
Druvsammansättning: 100% Nebbiolo.
Vinifiering: Manuell skörd. Avstjälkning och pressning vid 27-28° C i ca 10 dagar. Lagring på stora ekfat 30-50 Hl fat i ca 12 månader. Lagring på flaska ca 9 månader.
Karaktär: Intensiv granatröd som tenderar att bli orange vid lagring. Doft: Bukett av viol och ros med berusande inslag av kryddor, lakrits, sylt. Smak: Torr, behagligt tanninsk och harmonisk, med en mild robusthet och extraordinär aristokrati. Basarinen blir ännu bättre av lagring (upp till 15 år).
Servering: 18-20°C. Lufta vinet minst en timme. Perfekt till Klassisk vildsvin al "civet". Tagliatelle med anksås. Lagrade ostar. Lakrits, inlagd Tropea lök, tårta med rosor, zabaione med Barbaresco.
Flaska: 750 ml

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