



**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 11028

**Alkoholhalt:** 14,5% Vol

**Druvsammansättning:** 100% Nebbiolo.

**Vinifiering:** Manuell skörd. Avstjällning 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 granatöd som tenderar att bli orange vid lagring. Doft: Bukett av viol och ros med berusande inslag av krydder, lakrits, sylt. Smak: Torr, behagligt tannisk och harmonisk, med en mild robusthet och extraordinär aristokrati. Basarinen blir ännu bättre av lagring (upp till 15 år).

**Sarvering:** 18-20°C. Låtta vinet minst en timme. Perfekt till klassisk vildsvin al "civet".

Tagitabelle med ankoås. Lagrade ostar. Lakrits, inlagd Tropéa lök, lärta med rosor, zabaione med Barbaresco.

**Flaska:** 750 ml

**ilmolino**

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

