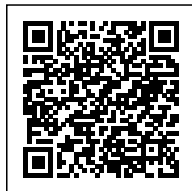




**BARBARESCO DOCG BASARIN RISERVA 2015 0,75L 14,5%**  
**SKU: 11029**



**Alkoholhalt:** 14,5% Vol

**Druvsammansättning:** 100% Nebbiolo

**Priset avser per flaska**

#### PRODUKT BESKRIVNING

**Alkoholhalt:** 14,5% Vol

**Druvsammansättning:** 100% Nebbiolo.

**Vinifiering:** Manuell skörd. Druvorna kommer från en utvald del av Basarins vingård. Avstjälkning





och pressning vid 27-28°C i ca 10 dagar. Lagring på stora ekfat 30-50 Hl fat i ca 24 månader. Lagring på flaska ca 18 månader.

**Karaktär:** Livligt granatröd med tendens av intensivt orange. Doft: björnbär och hallon, balsamvinäger. Smak: omsluts och harmoniseras av kontrasten mellan det behagliga tanninet och vinets fräschör. Det är vinet att ha för speciella tillfällen.

**Servering:** 18-20°C. Lufta vinet minst en timme. Perfekt till Köttretter som vilt, grytor, vaktel och pärlhöns stekar. Svampar i alla former. Lagrade ostar med kex och blåbär.

**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 RISERVA 2015**

ARTIKELNR 11029

**Alkoholhalt:** 14,5% Vol

**Druvsammansättning:** 100% Nebbiolo.

**Vinifiering:** Manuell skörd. Druvorna kommer från en utvald del av Basarins vingård. Avstjälkning och pressning vid 27-28°C i ca 10 dagar. Lagring på stora ekfat 30-50 Hl fat i ca 24 månader. Lagring på flaska ca 18 månader.

**Karakter:** Livligt granatröd med tendens av intensivt orange. Doft: björnbär och hallon, balsamvinsäger. Smak: omsluts och harmoniseras av kontrasten mellan det behagliga tanninet och vinets fräschör. Det är vinet att ha för speciella tillfällen.

**Servering:** 18-20°C. Lufta vinet minst en timme. Perfekt till köttretter som vilt, grytor, vaktel och parmesans stekar. Svampar i alla former. Lagrade ostar med kees och blåbär.

**Flaska:** 750 ml

**ilmolino**

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

