

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 Kötträtter 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.

