

BARBARESCO DOCG SANADAIVE 2020 0,75L 14%

SKU: 11027

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

PRODUKT BESKRIVNING

Alkoholhalt: 14% Vol
Druvsammansättning: 100% Nebbiolo.
Vinifiering: Manuell skörd. Avstjälkning och pressning vid 27-28° C i ca 8 dagar. Lagring på stora

30-50 Hl fat i ca 6 månader. Lagring på flaska ca 9 månader.
Karaktär: Granatröda reflexer med orange ränder. Doft: vildros, viol, lakrits och torkade blommor. Smak: uppriktig och delikat, behagligt harmonisk med en silkeslen tannin även när den är ”ung”. Lagra Barbaresco upp till 10 år.
Servering: 18-20°C. Lufta vinet minst en timme. Perfekt till: Svamp och tryffel. Risotto, nudlar, rejäla stekar. Grana Padano med honung och hasselnötter.
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.

