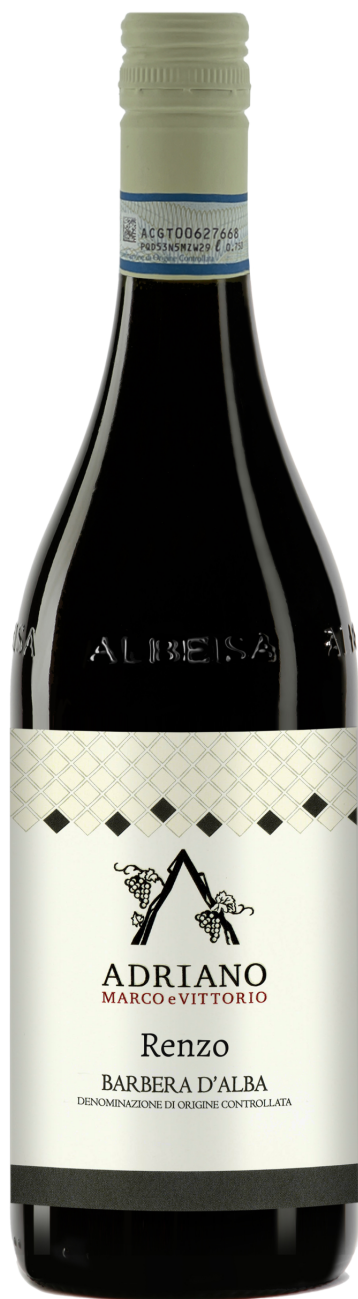




BARBERA D'ALBA DOC RENZO ADRIANO 2024 0,75L 12,5%

SKU: 11021



Alkoholhalt: 12,5% Vol

Druvsammansättning: 100% Barbera

PRODUKT BESKRIVNING

Alkoholhalt: 12,5% Vol

Druvsammansättning: 100% Barbera.

Vinifiering: Manuell skörd första delen av oktober. Avstjälkning och pressning vid 24-25° C i ca 7 dagar. Lagring på flaska ca 9 månader.





Karaktär: Ljust rubinröd med fylliga toner. Inslag av frukt, om den fortfarande är ung, när vinet når en korrekt mognad, återställs doften av björnbär och sylt. Fyllig smak med en syrlig ådra som framhäver dess doft och fräschör.

Förvaring: Mörkt och torrt, vid en konstant temperatur som aldrig överstiger 20° C.

Servering: 16-18°C. Perfekt med löksoppa och medium lagrade ostar, tex Taleggio. Pocherad torsk. Marockansk couscous. Mörk Choklad.

Flaska: 750 ml





Druvsammansättning: 100% Barbera

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.

Italienska smaker sedan 1999



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.



Barbera D'Alba DOC 2022

ARTIKELNR: 11021
Alkoholhalt: 13,5% vol
Druvsammansättning: 100% Barbera

Vinifiering: Manuell skörd. Avstjälkning och pressning vid 24-25° C i ca 7 dagar.
Lagring på flaska ca 9 månader.

Karakteristik: Ljust rubinröd med fylliga toner. Inslag av frukt, om den fortfarande är ung, när vinsten är en korrekt mognad. Betsattis doften av björnbär och sylt. Fyllig smak med en syrlig ådra som framhäver dess doft och fräschör.

Förvaring: Mörkt och svalt.

Serivering: 16-18°C. Perfekt med läskigga och medium lagrade ostar, tex Taleggio.
Pocherad fisk, Marockansk couscous, Mörk Choklad.

Flaska: 750 ml

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

