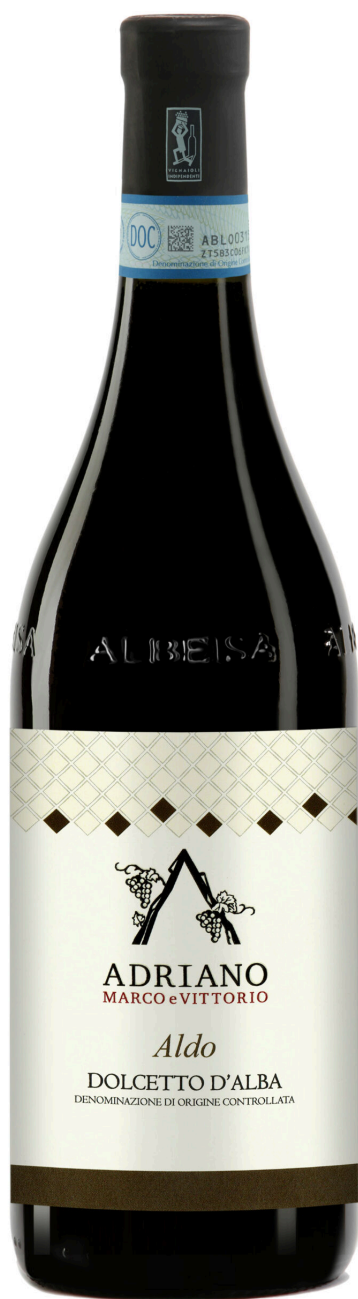




DOLCETTO D'ALBA DOC ALDO 2022 ADRIANO 0,75L 13,5%
SKU: 11019



Alkoholhalt: 13,5% Vol

Druvsammansättning: 100% Dolcetto

Priset avser per flaska

PRODUKT BESKRIVNING

Alkoholhalt: 13,5% Vol

Druvsammansättning: 100% Dolcetto

Vinifiering: Manuell skörd. Mjuk pressning av hela druvor som avstjälkas, jäsning vid 24-25°C i 7





dagar med kontrollerad temperatur i ståltankar. Lagring på flaska ca 9 månader.

Karaktär: Rubinröd med violetta reflexer, vinös och väldoftande med inslag av plommon och körsbär. Karakteristisk torr smak, delikat bitter. Vinet är bra att dricka direkt, men om man har tålamod - lagra vinet 2 eller 3 år - vinet växer!

Servering: 14-16°C. Med bröd och salami når du perfektion. Två av de piemontesiska aptitretare par excellence är vinets idealiska sällskap: kalvkött med tonfisksås och ansjovis i salsa verde. Lite ovanliga kombinationer: Med bakade eller stuvade sniglar. En färgglad pad thai kommer att överraska dig - idealisk. Ett tips: ta en ångande ravioli och täck den med Dolcetto ... ät på sked - njut!

Flaska: 750 ml finns även som Magnum flaska.





Druvsammansättning: 100% Dolcetto

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.



Dolcetto D'Alba DOC ALDO 2021

ARTIKELNR 11019
Alkoholhalt: 13,5% Vol
Druvsammansättning: 100% Dolcetto

Vinifiering: Manuell skörd. Mjuk pressning av hela druvor som avstjälkas, jäsnings vid 24-25°C i 7 dagar med kontrollerad temperatur i stältankar. Lagring på flaska ca 9 månader. **Karaktär:** Rubinröd med violetta reflexer, vins och valdoflande med inslag av plommon och körsbär. Karakteristisk torr smak, delikat bitter. Vinet är bra att dricka direkt, men om man har tålamod - laga vinet 2 eller 3 år - vinet växer!

Serivering: 14-16°C. Med bröd och salami når du perfektion. Två av de piemontesiska apéritiferna par excellence är vnets idealiska sällskap: kabochott med tomfisksås och ansjovis i salsa verde. Lite ovanliga kombinationer. Med bakade eller stuvade sniglar. En färgglad pad thai kommer att överraska dig - idealisk. Ett tips: ta en ängande ravioli och täck den med Dolcetto ... åt på sked - njut!

Flaska: 750 ml mskd krets. SOM MAGNUM FLASKA.

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

