



BARBERA NUJ SUJ D'ASTI DOCG 2020 EKO ICARDI 14%
SKU: 10036



EKOLOGISK rött vin - Nuj Suj / Barbera d'Asti DOCG
750 ml x 6
priset avser per flaska

PRODUKT BESKRIVNING

Ekologiskt rött vin från Icardi, Piemonte.

Alkoholhalt: 14% Vol

Druvsammansättning: 100% Barbera d'Asti.

Vinifiering: Jäsning i ståltank under kontrollerad temperatur. Vinet lagras sedan på ekfat.

Karaktär: Intensivt Rubinröd med violetta reflektioner. Granatröda toner vid lagring. Doft: Intensiv, elegant med kryddig ton av ekfat. Smak: Full, fyllig, harmonisk och balanserad.

Servering: 10-12°C. Utmärkt till grillad kött, vilt och lagrade ostar.

Flaska: 750 ml





Druvsammansättning: 100% Barbera d'Asti.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

EKOLOGISK Nuj Suj - Barbera d'Asti DOCG

Icardi-stilen är känd över hela världen för sina stilmässigt mycket fruktiga viner, av extrem finess, renhet och elegans. Balanserad från födseln - fantastisk som lagrad!

"Nuj Suj" = "Vi ensam"

I Piemonte betyder nuj suj - vi ensam. Vi var de enda att tro på Barberas potential i Monferrato-området

Italienska smaker sedan 1999



NUJ SUJ / Barbera d'Asti DOCG - Piemonte

EKOLOGISK Nuj Suj - Barbera d'Asti DOCG

Icardi-stilen är känd över hela världen för sina stilmässigt mycket fruktiga viner, av extrem finess, renhet och elegans. Balanserad från födseln - fantastisk som lagrad!

"Nuj Suj" = "Vi ensam"

I Piemonte betyder nuj suj - vi ensam.
Vi var de enda att tro på Barberas potential i Monferrato-området



PREMI E RICONOSCIMENTI		
Bibenda	2011	4/5 "Vino eccellente"
WineHunter	2016	88-89,99 / 100 "Vino eccellente"
Luca Maroni	2017	92 / 100 "Vino eccellente"
The Wine Advocate	2008	94 / 100 "Vino eccellente"
Gambero Rosso	2010	2 / 3 "Vino eccellente"
Vin Buoni d'Italia	2010	*** "Vino eccellente"

EKOLOGISK Nuj Suj / Barbera d'Asti DOCG

ARTIKELNR: 10036

Alkoholt: 14% Vol

Druvsammansättning: 100% Barbera d'Asti.

Vinföring: Jäsning i stålkärl under kontrollerad temperatur. Vinet lagras sedan på ekfat.

Karaktär: Intensivt Rubinröd med violetta reflektioner. Granatröda toner vid lagring. Doft: Intensiv, elegant med kryddig ton av ekfat.

Smak: Full, fyllig, harmonisk och balanserad.

Servering: 10-12°C. Utmärkt till grillad kött, vilt och lagrade ostar.

Flaska: 750 ml

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

