

Italienska smaker sedan 1999



FIANO BIANCO IGT 2022 0,75L 13%

SKU: 11016



Alkoholhalt: 13% Vol

Druvsammansättning: 100% Fiano.

Priset avser per flaska

PRODUKT BESKRIVNING

Alkoholhalt: 13% Vol

Druvsammansättning: 100% Fiano.

Vinifiering: Manuell skörd sista veckan i september. Mjuk pressning i en horisontell pneumatisk press. Efter pressning överförs den till ståltankar där den alkoholhaltiga jäsningen avslutas. Vinet förblir sedan i kontakt med den ädla jästfällningen fram till maj året därpå, då det buteljeras.

Karaktär: Blekt halmfärgat. Doft: Gula frukter med nyanser av grapefrukt, bergamott, päron, melon. Smak: Mineral och varm, kalejdoskopisk balans.

Servering: 10-12°C. Idealisk till aperitif, fisk, skaldjur, färska ostar.

Flaska: 750 ml



Italienska smaker sedan 1999



Druvsammansättning: 100% Fiano.

Cantine Carbone Melfi - Passionerade vinmakare!

Två syskon - Luca och Sara - bestämmer sej för att följa sin passionerade dröm - dom lämnar sina -karriärer och blir -ekologiska vinmakare.

De flesta av vingårdarna de tar hand om är resultatet av två andra Carbone-bröders dröm, Vittorio (far till Luca och Sara) och Enzo che. i början av 1970-talet valde de två hisnande platser, distrikten Monte Lapis och Piani -dell'Incoronata i Melfi, där de planterade druvor och producerade Aglianico-vin.

Den första vinifieringen av Aglianico var 2005.

Idag är de engagerade i sin vingård på 7 hektar med ekologiska odling. Nuvarande produktion är cirka 25 000 flaskor.

De definierar sig själva som moderna hantverkare som tittar på himlen så fort de vaknar, men -springer till vinkällaren för att göra dekantering utan att titta på månen. De är övertygade om att de nödvändiga ingredienserna för att producera bra viner är två: friska druvor och tid.

30 years of Italian Food Experience



Cantine Carbone Melfi - Basilicata 

Cantine Carbone Melfi - Passionerade vinmakare!

Två syskon - Luca och Sara - bestämmer sej för att följa sin passionerade dröm - dom lämnar sina karriärer och blir ekologiska vinmakare.

De flesta av vingårdarna de tar hand om är resultatet av två andra Carbone-bröders dröm, Vittorio (far till Luca och Sara) och Enzo che. I början av 1970-talet valde de två hisnande platser, distrikten Monte Lapis och Piani dell'Incoronata i Melfi, där de planterade druvor och producerade Aglianico-vin. Den första vinifieringen av Aglianico var 2005.

Idag är de engagerade i sin vingård på 7 hektar med ekologiska odling. Nuvarande produktion är cirka 25 000 flaskor.

De definierar sig själva som moderna hantverkare som tittar på himlen så fort de vaknar, men springer till vinkällaren för att göra dekantering utan att titta på månen. De är övertygade om att de nödvändiga ingredienserna för att producera bra viner är två: friska druvor och tid.



FIANO Bianco Basilicata IGT 2020

ARTIKELNR: 11016
Alkoholkhalt: 13% Vol
Druvsammansättning: 100% Fiano.

Vinifiering: Manuell skörd sista veckan i september. Mjuk pressning i en horisontell pneumatisk press. Efter pressning överförs den till stållåtkar där den alkoholhaltiga jätningen avskäras. Vinet förblir sedan i kontakt med den sädja jufstälningen fram till maj året därpå, då det botejeras.

Karaktär: Blekt halmfärgat. Doft: Gula frukter med nyanser av grapefrukt, bergamott, piper, melon. Smak: Mineral och varm, kallejdoskopisk balans.

Servering: 10-12°C. Idealisk till apertif, fisk, skaldjur, färska ostar som Burrata, bufelmozzarella tillsammans med valnötter.

Flaska: 750 ml

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

