

20 years of Italian Food Experience



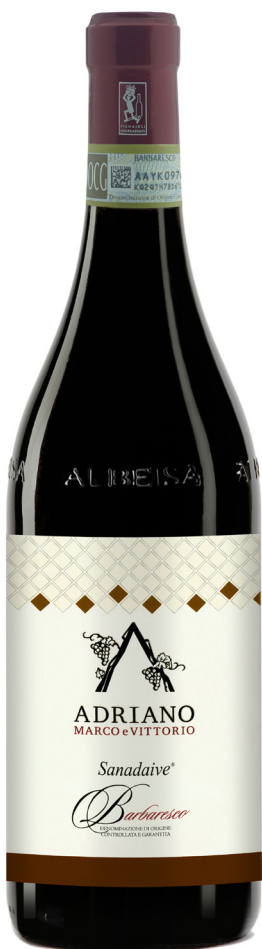
CANTINE ADRIANO - *Tre generationer*

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.



Barbaresco DOCG Sanadaive 2018

ARTIKELNR: 11027

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