

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.

"Maddalena"

Vi har dedikerat detta vin till Maddalena - vår Nonna Lena. Det är hennes favoritvin, det som hon alltid har serverat med zabaglione till farfar Aldo.



Moscato d'Asti DOCG Maddalena

ARTIKELNR: 11149



Alkoholhalt: 4,5-5% Vol

Druvsammansättning: 100% Vit Muscat.

Vinifiering: Manuell skörd. Avstjälkning och mjuk pressning vid 15-16° C tills den når 4-5% vol och ca 2 bar tryck. Nedkylning till 0 °C för att stoppa jäsningsen. Vinet filtreras och buteljeras. **Karaktär:** Halmgul med gyllene reflexer och grönaktiga inslag. Unik doft med inslag av salvia, citron, lime, akacia och frukter som aprikos och persika. Smaken är söt, syrlig och fräsch. När vinet är ungt behåller det sina bubblor och dess aromatiska dofter. Och efter några år? Kommer det presentera sig själv genom att tillkännage ett spännande sött vin. Förvara mörkt och torrt, vid en konstant temperatur som aldrig överstiger 20° C.

Servering: 6-8°C i ett glas med bred öppning. Perfekt till desserter och glass. Prova till ostron - du kommer att bli glatt överraskad!

Flaska: 750 ml