



Barolo Boscareto Principiano DOCG

Rött vin

Art. num: 2522

Doft:

Fin bouquet som påminner om viol, plommon, kryddor och torkade rosor.

Smak:

Torr, kraftigt och elegant vin med fruktiga och silkiga tanniner. Inslag av viol, torkade frukter och tryffel. Vinet bjuder på ett långt, intensivt och välbalanserat avslut.

Passar till:

Serveras gärna till röt kött, grillat och vilt. Mycket god till lagrade ostar.

Om producenten:

På åtta hektar inom inom Baroområdet Langhe, mellan kommunerna Monforte och Serralunga, odlar Giuseppe och Francesco druvorna barbera och nebbiolo. Sedan de första vinrankorna planterades, i början av 1900 talet, bär denna vingård familjens efternamn Principiano. En vingård med starka familjära och hantverksmässiga traditioner.



Producent: Azienda Agricola Principiano Giuseppe e Francesco

Ursprung: Monforte d'Alba, Italien

Druva: 100% Nebbiolo från crú Boscareto

Vinifiering: Skalmaceration i 12-15 dagar under kontrollerade temperaturer i ståltank.

Lagring: 24 månader i slovenska ek fat, därefter 12 månader i ståltanke.

Art. num: 2522

Alc/vol: 14,5%

Avkastning 60 Qli/Ht

Produktion: ca. 1.200 fl

Antal: Flaska 750ml

Sapordivino Sweden AB Hornsgatan 12, 976 34 Luleå

www.sapordivino.se info@sapordivino.se Tel. 076-7711603