

Barolo Principiano

Art nr.2310

Barolo D.o.c.g

Karaktär	Röd färg med en lätt orange nyans. Fin bouquet som påminner om viol, plommon, torkade frukter och en delikat doft av mynta anas. Smaken är bred och kraftfull med en elegant balans mellan frukt, syra och silkiga tanniner. Vinets bjuden på ett lång fint och intensivt avslut.
Servering	Vid 18-20 grader. Serveras gärna till smakrika kötträtter. Mycket god till ostbrickor med lagrade och mellanlagrade ostar.
Druvsort	100% Nebbiolo
Odlingsområde	Monforte d'Alba och Serralunga d'Alba, Piemonte
Producent	Azienda Agricola Principiano Giuseppe
Produktion	1800 flaskor/år
Vinifiering	Skalmaceration i ståltank under 12-15 dagar. Därefter maleolaktisk jäsning på ståltank.
Lagring	Slavonia ek fat under 24 månader därefter 12 månader i ståltank.
Hållbarhet	Kan lagras upp till ca 20 år.
Alkoholhalt	14,50%
Disponibel årgång	2012

Om vingården

Den familjeägda vingården Giuseppe Principiano är nu inne i fjärde generationens hängivna arbete med att tillverka viner med unika karaktärer, tydliga traditioner och mycket kvalitet. I de branta sluttningarna mellan Monforte d'Alba och Serralunga d'Alba har vingården har ca 8 hektar vinodlingar huvudsakligen av druvorna Nebbiolo och Barbera. Vingårdens främsta kort är produktionen av Barolo och Barolo cru Boscareto, men presenterar även en utsökt produktion av Barbera.