



Barolo Principiano DOCG

Rött vin

Art. num: 2512

Doft:

Fin bouquet som påminner om viol, plommon, torkade frukter och en delikat doft av mynta anas.

Smak:

Ett vin med kraft och elegant balans mellan frukt, syra och silkiga tanniner. Inslag av viol, rosor och torkade frukter. Vinet bjuder på ett långt, intensivt och välbalanserat avslut.

Passar till:

Serveras gärna till smakrika köträtter, grytor 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

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: 2512

Alc/vol: 14,5%

Avkastning 60 Qli/Ht

Produktion: ca. 1.800 fl

Antal: Flaska 750ml

Sapordivino Sweden AB Hornsgatan 12, 976 34 Luleå

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