

Palladino Barolo Riserva San Bernardo

75 CL | RØDVIN | ITALIA, PIEMONTE, BAROLO
VP pris: 799,00



FRISKHET FYLDE TANNINER

Denne vinen er et resultat av en lang modningsprosess i vinkjeller i minst 6 år. Intens bouquet med preg av lakris, morell og kirsebær, jordlige aromaer og litt vanilje. Kraftig og konsentrert smak med hint av kirsebær. Tanninrik.

Kjøttretter av storfe, lam, sau, småvilt og lagrede oster som Pecorini di grotta, Parmesan, Taleggio og Gorgonzola.

Metode:

Laget av druer fra enkel vinmark San Bernardo. Vinen lages kun med de beste årgangene. Lang fermentering (20-22 dager) på ståtank. Lagres 2 år på store franske eikefat og 1 år i barriques (225 L). En lang modningsprosess i vinkjeller i minst 6 år.

Råstoff	Nebbiolo 100%
Produsent	Palladino
Land	Italia, Piemonte, Barolo
Alkohol	14,5%
Sukker	< 3 g/l
Syre	1,00 g/l
EPD-nr	-
Cuveco-nr	8193101
VP-nr	8193101
Utvalg	Bestilling

VINAROMA AS

Dronning Eufemias gt 16 | N-0191 Oslo | Norway

T: +47 9139 9380 | E: lars.saga@vinaroma.no | vinaroma.no

VINAROMA
NORWEGIAN WINE IMPORTER | DISTRIBUTOR