
Barolo DOCG fra vinhuset Carlin de Paolo

Lokalitet: Italiensk

Årgang: 2012

Flaske størrelse: 750 ml

Druer: Nebbiolo

Lidt om huset:

Carlin de Paolo er et familiedrevet vinhus, i sin fjerde generation som altid har holdt sig til at producere og sælge vin. "A family united in life and in work". Arbejdet på Carlin de Paolo's vingårde har altid været en blanding af hårdt slid, men glæde i arbejdet og den frugt det bag af sig. Vingården er i generationer blevet båret af den frugtbare jord den er bygget på, familie kærlighed og til tider afkald på andre ting. "The best ingredient of a wine is the honesty of the producer."

Farve/Duft/Smag:

Farve: granatrød med mursten-røde nuancer. Aroma: intens, kompleks med fornemmelser af kirsebær, mint og syltetøj.

Smag: meget kraftfuld, velsmagende med harmoniske tanniner

Fremstilling:

Vinen fremstilles i ståltanke ved en temperatur på 28/30 ° i 10 dage for maceration. Lagring: i 30-50 hektoliter franske egetræsfade i mindst 3 år. I flaske i mindst 2 år.

Gastronomi/Servering:

Velegnet til de mest komplekse og udarbejdede retter fra det internationale køkken, denne vin giver prestige til bordet. 18 ° C. Flasken åbnes mindst to timer før servering.

