

Palladino Barolo Parafada

2010

75 CL | RØDVIN | ITALIA, PIEMONTE, BAROLO

VP pris: 1 199,00



FRISKHET



FYLDE



TANNINER

En sjelden årgang! Ideelt vær på slutten av sommer og i September resulterte i at druer modnet sakte og fikk den perfekte balanse mellom syre og fruktighet. Kompleks aroma med preg av morell og kirsebær, jordlige aromaer og vanilje. Kraftig og konsentrert smak, lakris og moden plomme. Tanninrik, smaksrik, strukturert og lagringsdyktig.

Nytes uten mat, eller til harde oster, lam og sau, storfe. Bør åpnes min. 24 timer før konsumering, hell av litt vin for at resten av vinen i flaske kommer i kontakt med luft, sett på kork og sett flaske på et mørkt og kjølig sted (ca 17 grader). Eller bør dekanteres ca 10 timer før servering.

Metode:

Håndplukkede druer. Lagret 2 år på stort fransk-slavonsk fat etterfulgt av 8 år lagring på flaske før den lanseres.

Råstoff	100% Nebbiolo
Produsent	Palladino
Land	Italia, Piemonte, Barolo
Alkohol	14,5%
Sukker	<3 g/l
Syre	5,8 g/l
EPD-nr	-
Cuveco-nr	12429701
VP-nr	12429701
Utvalg	Bestilling