



## GIOVANNI SORDO BAROLO GIOSO DOCG

25250



Krydret ret



Mørkt kød



Vildtkød

### BESKRIVELSE

Barolo Gioso D.O.C.G.

Vinens konge er lavet på Nebbiolo-druen, som giver mørke, tætte vine med en dyb vild duft og en smag, som forbedres og nuanceres ved års lagring.

Navnet GIOSO kommer af ejerens for- og efternavn, Giovanni Sordo.

Vingården ligger i Castiglione Falletto, og drives i dag af faderen Giovanni og sønnen Giorgio og har været i familiens eje siden år 1900.

Vinen er håndplukket og gæret ved 28-30 grader i 10 dage. Skindkontakten varede 12 dage. Den er fadlagret på små franske egefade i to år og derefter flaskelagret i et år.

#### Land

Italien

#### Region

Piemonte

#### Distrikt

Barolo

#### Årgang

2017

#### Alc %

14.0

#### Lukning

Korkprop

#### Størrelse

75 cl

#### Antal pr. kolli

6

#### Druetype

Nebbiolo

#### Andet

Eksklusiv

#### Anvendelse

Krydrede retter, Mørkt kød, Vildtkød

#### Drueandel

Nebbiolo 100%

#### Lagring

24 måneders fadlagring

#### Potentiale

8-12 år, Drikkeklar

#### Skala rødvin

Fyldig

#### Tilføj til kurv antal (B2C)

0

#### Tilføj til kurv antal (B2B)

0