GIODO

Alberelli di Giodo Nerello Mascalese

Italien · Sicilien · Terre Siciliane · Årgång 2021

Ingen bild

PRIS

669 kr

Jämförpris 892 kr/l

Volym	750 ml
Alkohol	14,0 % vol
Årgång	2021
Druvor	Nerello mascalese
Sortiment	Ordervaror
Artikelnr	7469801

OM VINET

Alberelli di Giodo 2021 är ett rött vin från Sicilien, framställt av druvan Nerello Mascalese från vingårdar på Etnas sluttningar. Vinet har en ungdomlig och frisk karaktär med toner av röda bär, körsbär och örter, samt en mineralisk underton från den vulkaniska jordmånen. Med en alkoholhalt på 14% och en medelfyllig kropp är det ett elegant och smakrikt vin som passar utmärkt till italienska rätter som pasta med tomatsås, grillat kött eller lagrade ostar. Vinet är producerat av Giodo, en producent känd för att framhäva druvans och terroirens unika egenskaper. Det är perfekt för vardagsmys eller som ett...

KALORIER & NÄRING

TOTALT / FÖRPACKNING

580 kcal

alkohol 580 · socker 0 kcal

PER 15 CL

116 kcal

alkohol 116 · socker 0 kcal

Närings- och kalorivärden är uppskattade utifrån volym, alkoholhalt och sockerhalt och kan avvika från Systembolagets uppgifter.

PRODUCENT & IMPORTÖR

PRODUCENT

Giodo

poderegiodo.it

IMPORTERAS TILL SVERIGE AV

The WineAgency Sweden AB

Vinjournalen.se
Allt om vin och dryck

PROVNINGSPROTOKOLL

Alberelli di Giodo Nerello Mascalese

Italien · Sicilien · Terre Siciliane · Årgång 2021

DATUM _____ PROVARE _____ PLATS / TILLFÄLLE _____

UTSEENDE

Färgdjup ljus ○ ○ ○ ○ ○ djup

Nyans _____

Klarhet _____

DOFT

Intensitet svag ○ ○ ○ ○ ○ kraftig

☐ Frukt ☐ Bär ☐ Citrus ☐ Krydda ☐ Ek / fat ☐ Blommor ☐ Örter ☐ Mineral ☐ Animalisk

Anteckningar _____

SMAK

	OFFICIELL	DIN BEDÖMNING — RINGA IN (1–12)											
Fyllighet	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Strävhet	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Sötma	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Fruktsyra	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Eftersmak kort ○ ○ ○ ○ ○ lång

Anteckningar _____

HELHET

Mitt betyg ○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5 Poäng _____ / 100

Köper igen? ☐ Ja ☐ Nej ☐ Kanske

Passar till _____

EGNA ANTECKNINGAR