DIEGO E DAMIANO BARALE

Barolo Cannubi Diego e Damiano Barale

Italien · Piemonte · Barolo · Årgång 2019

Ingen bild

PRIS

1 499 kr

Jämförpris 999 kr/l

Volym	1 500 ml
Alkohol	14,5 % vol
Årgång	2019
Sortiment	Ordervaror
Artikelnr	7078306

OM VINET

Barolo Cannubi 2019 från Diego e Damiano Barale är ett elegant rött vin från Piemontes klassiska Barolo-region. Druvorna kommer från den berömda vingården Cannubi, känd för sina komplexa jordmåner som ger vinet en unik karaktär. Doften bjuder på mörka körsbär, rosor, lakrits och en aning av tobak. Smaken är fyllig och strukturerad med fasta tanniner, toner av plommon, svarta vinbär och en lång, mineralisk eftersmak. Vinet har lagrats på stora ekfat i 30 månader, vilket ger en subtil fatkaraktär. Serveras gärna till mustiga kötträtter som grillat nötkött eller vilt, och passar utmärkt för festliga tillfällen...

KALORIER & NÄRING

TOTALT / FÖRPACKNING

1 201 kcal

alkohol 1 201 · socker 0 kcal

PER 15 CL

120 kcal

alkohol 120 · socker 0 kcal

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

PRODUCENT & IMPORTÖR

PRODUCENT

Diego e Damiano Barale

www.diegoedamianobarale.it

IMPORTERAS TILL SVERIGE AV

Tryffelsvinet AB

Vinjournalen.se
Allt om vin och dryck

PROVNINGSPROTOKOLL

Barolo Cannubi Diego e Damiano Barale

Italien · Piemonte · Barolo · Årgång 2019

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