ROAGNA AZIENDA AGRICOLA I PAGLIERI S.S

Barolo Pira Vecchie Viti Roagna

Italien · Piemonte · Barolo · Årgång 2020



PRIS

4 999 kr

Jämförpris 6 665 kr/l

Volym	750 ml
Alkohol	13,5 % vol
Årgång	2020
Sortiment	Tillfälligt sortiment
Artikelnr	9321901

OM VINET

Barolo Pira Vecchie Viti från Roagna är ett rött vin av yppersta klass, producerat i den prestigefyllda underregionen Barolo i Piemonte, Italien. Vinet är tillverkat av gamla rankor i cru-läget Pira, vilket ger en extra koncentration och komplexitet. Årgång 2020 bjuder på en elegant och kraftfull nebbiolo med tydliga toner av mörka körsbär, rosor, läder och en aning tryffel. Vinet har en stram struktur med fina tanniner och en lång, mineralisk avslutning. Det är perfekt för lagring och kommer att utvecklas vackert under många år. Servera gärna till smakrika rätter som vilt, grillat kött eller lagrade hårdostar....

KALORIER & NÄRING

TOTALT / FÖRPACKNING

559 kcal

alkohol 559 · socker 0 kcal

PER 15 CL

112 kcal

alkohol 112 · socker 0 kcal

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

PRODUCENT & IMPORTÖR

PRODUCENT

Roagna Azienda Agricola I Paglieri S.S

www.roagna.com

IMPORTERAS TILL SVERIGE AV

Savino AB

Vinjournalen.se
Allt om vin och dryck

PROVNINGSPROTOKOLL

Barolo Pira Vecchie Viti Roagna

Italien · Piemonte · Barolo · Årgång 2020

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