AZIENDA AGRICOLA ENZO BOGLIETTI

Enzo Boglietti Barolo Brunate

Italien · Piemonte · Barolo · Årgång 2019

Ingen bild

PRIS

902 kr

Jämförpris 1 203 kr/l

Volym	750 ml
Alkohol	14,5 % vol
Årgång	2019
Druvor	Nebbiolo
Sortiment	Ordervaror
Artikelnr	7031301

OM VINET

Enzo Boglietti Barolo Brunate 2019 är ett elegant rött vin från den prestigefyllda cru-vinmarken Brunate i Barolo, Piemonte. Vinet är tillverkat på 100% nebbiolo och har lagrats på ekfat i 24 månader, vilket ger en fin fatkaraktär. Doften bjuder på toner av mörka körsbär, rosor, viol och en aning läder och tobak. Smaken är fyllig och strukturerad med fasta tanniner och en lång, mineralisk eftersmak. Detta vin passar utmärkt till smakrika kötträtter som grillat nötkött, vilt eller lagrade ostar. Servera vid 16–18°C för bästa upplevelse. Ett perfekt val för en festmiddag eller en speciell tillställning.

KALORIER & NÄRING

TOTALT / FÖRPACKNING

601 kcal

alkohol 601 · 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

Azienda Agricola Enzo Boglietti

enzoboglietti.com

IMPORTERAS TILL SVERIGE AV

O.Wines and Spirits AB

Vinjournalen.se
Allt om vin och dryck

PROVNINGSPROTOKOLL

Enzo Boglietti Barolo Brunate

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