GIAN LUCA COLOMBO

Rosso 1 Gian Luca Colombo

Italien · Piemonte · Langhe · Årgång 2024



PRIS

199 kr

Jämförpris 265 kr/l

Volym	750 ml
Alkohol	13,0 % vol
Årgång	2024
Druvor	Barbera, Dolcetto, Nebbiolo, Pinot nero
Sortiment	Ordervaror
Artikelnr	7573901

OM VINET

Rosso 1 från Gian Luca Colombo är ett ungt och livligt rött vin från Langhe i Piemonte. Årgång 2024 bjuder på en frisk och fruktig karaktär med toner av körsbär, hallon och en lätt kryddighet. Vinet har en god struktur med mjuka tanniner och en uppfriskande syra som gör det lättdrucket och matvänligt. Det är framställt av noggrant utvalda druvor och har en ren, modern stil som speglar producentens passion för hantverk. Perfekt att avnjuta till vardagsmat som pasta med tomatsås, grillade grönsaker eller lätta kötträtter. Servera gärna vid 16–18°C för bästa upplevelse. Ett prisvärt och charmigt vin som passar lika...

KALORIER & NÄRING

TOTALT / FÖRPACKNING

538 kcal

alkohol 538 · socker 0 kcal

PER 15 CL

108 kcal

alkohol 108 · socker 0 kcal

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

PRODUCENT & IMPORTÖR

PRODUCENT

Gian Luca Colombo

gianlucacolombovini.it

IMPORTERAS TILL SVERIGE AV

Pompette AB

Vinjournalen.se
Allt om vin och dryck

PROVNINGSPROTOKOLL

Rosso 1 Gian Luca Colombo

Italien · Piemonte · Langhe · Årgång 2024

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