



## Principiano Barolo Boscareto

- **Produktionssted:** Vinen kommer fra Piemonte i Italien. Vingården er beliggende i Serralunga D'Alba og Monforte d'Alba.
- **Druesort og hvad der kendetegner denne:** Lavet på 100 % Nebbiolo. Nebbiolo er kongen af de italienske druesorter. Nebbiolo er en af de druesorter med det suverænt højeste garvesyreindhold. Dertil er syreindholdet også højt. Det giver vinen et langt liv, men betyder også, at de kan være lukket og utilgængelig i mange år. Vinen udvikler med alderen smagsnoter af peber, lakrids, mynte og trøfler.
- **Vintype og fremstilling:** Der er primært to stilarter af Nebbiolo: den klassiske og den moderne. Forskellen er brugen af egefad, som modernisterne er tilhænger af. Som ung er vinen dyb og blåsort. Men allerede efter omkring 5 år skifter den markant farve og bliver mere brun. Aromamæssigt har Nebbiolo en meget bred palette bestående af både bær, florale og vegetale elementer, der ændres markant ved lagring. Vinen har en usædvanlig lang levetid.
- **Hvornår er de høstet og hvordan:** Druerne håndplukkes i slutningen af september.
- **Hvor stor er produktionen:** Ca. 6000 flasker om året.
- **Alkohol:** 14,5 %.
- **Hvad passer vinen til:** Vinen passer godt til en rød bøf også god til tunge gryderetter. Ost er bestemt også en mulighed.
- **Temperatur til servering:** Bør serveres ved temperatur på 18° C.
- **Drikkeklar eller med fordel gemmes:** Vinen kan godt drikkes nu. - Det er vine med fuld krop som kan lagres i 10-20 år.



Pris ved 1 fl. **275,-**

Pris ved 6 fl. **250,-**

### dine vine kendetegner

*Unikke vine som vi selv importerer til Danmark fra små vinhuse, hvor der kæles for detaljerne.*

*Value for money - alle vinene er bedømt af "lokalt ekspertpanel" som vurderer alle vinene til en højere salgspris.*

*Vin er en smagssag men samtidig også en tillidssag - vi sælger ikke vine, vi ikke selv vil drikke.*

*Vores vine skal ikke være for komplicerede, det betyder at vi primært vælger vine der er "let drikkelige".*

*Direkte import fra producentens kældre, betyder lavere pris til dig.*

*Vort salg er langt hen af vejen baseret på "selvbetjening" - vores grundige beskrivelser af vinene skulle gerne betyde, at du trygt kan vælge vin til netop dit behov eller smag.*