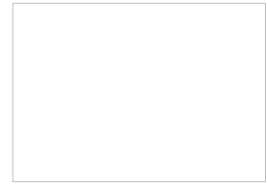


DAMILANO LANGHE NEBBIOLO



Druivenras & Vinificatie

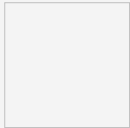
De wijn is gemaakt van 100% Nebbiolo-druiven. De druiven groeien op kalksteen en kleigrond in de omgeving van het dorpje Langhe in de provincie Piemonte. De fermentatie vindt plaats in RVS tanks gedurende 12 dagen op een gecontroleerde temperatuur. Daarna volgt 16 maanden opvoeding in Slavonisch eiken foeders.

Proefnotitie

De wijn heeft een robijnrode kleur met zachte granaatkleurige reflecties. In de neus zijn er zeer typische delicate geuren die doen denken aan violet en rood fruit. De smaak is droog, met gebalanceerde tannines en een fluweelachtig, harmonische volle body.

Wijn/Spijs

Deze wijn past uitstekend bij klassieke Piemontese gerechten zoals pasta met vleesragout, truffelgerechten of geroosterd wit vlees en lichte wildgerechten.

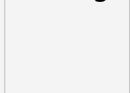


PRODUCENT

Cantina Damilano

<p>Eind 19e eeuw begon het verhaal van Cantina Damilano, toen Giuseppe Borgogno begon met het maken van wijn in de Barolo. Als een van de oudste Barolo-huizen hanteren ze vandaag de dag nog steeds de eeuwenoude tradities.</p>

Info logo



INFO

Productnummer	5675/23	Ei allergenen	Nee
Land	Italië	Melk allergenen	Nee
Gebied	Piemonte	Sulfiet allergenen	Ja
Kleur	Rood	Gluten allergenen	Nee
Alcohol	14.5	Gedistilleerd	Nee
Restsuiker	5.2	Biologisch	Nee
Zuurgraad	6	Type sluiting	Kurk
PH Waarde	0	Aantal per verpakking	6
Inhoud	0.75	GTIN product	8023587236176