



www.amkanordic.com

Faliero BAROLO DOCG



Producent	Dezzani srl
Ursprung	Piemonte, Italien
Varunummer	7296801
Druva	Nebbiolo
Alkoholhalt	14%
Sockerhalt	3,5 gram / liter
Storlek	750 ml
Antal/kolli	6
Förslutning	Naturkork
Smakbeskrivning	Medelfylligt och elegant vin med inslag av mörka körsbär, rosenblad och torkad frukt. Sträv och balanserad eftersmak med viss mognad.
Passar till	Lamm och vilt samt ostbricka.
Vinifikation	Faliero Barolo DOCG är gjort på druvan Nebbiolo. Druvorna macererar och jäser i temperaturkontrollerade ståltankar. Vinet lagras därefter i minimum 18 månader i stora ekfat (sk botti). Efter buteljering vilar flaskorna i nästan två år innan de når marknaden.
Om producenten	Faliero är ett varumärke som produceras av den välkända producenten Dezzani i Piemonte. Dezzani grundades 1934 i Cocconato D'Asti. Den pittoreska lilla staden ligger 491 meter över havet, helt nära den kanske mer kända orten Monferrato.
Övrig information	Piemonte betyder 'vid foten av bergen', och med sitt vackra läge vid foten av Alperna måste namnet sägas passa bra. Förutom vin är regionen kanske mest känd för bilmärket Fiat. Det mest kända och prestigefulla området för vintillverkning i Piemonte är Barolo där man använder druvsorten Nebbiolo. Nebbiolo ger viner som är ganska ljusa i färgen. Doften kan påminna om körsbär, tjära, torkade örter och rosor. Smaken brukar vara mycket frisk och sträv och vinerna tål därför många års lagring.