

FAGIANO BAROLO DOCG RISERVA 2012

FAGIANO Barolo DOCG har en meget afbalanceret smag med kødfuldhed og kompleksitet. Den er rig på saft og kraft og meget generøs med en lang varm eftersmag af ung frugt, mokka og mørk chokolade.

Modernistisk med gæring med skindkontakt i 25 dage samt lagring på 225liters egetræsfade i 24 måneder.

FAGIANO Barolo DOCG er Ideel at servere til retter med dyrevildt, lammekølle, oksekød samt kraftige oste.

Alk. 14,5%

Vinavisen.dk uge 37/2015: (årgang 2010)

"Lækker Barolo med hele registeret - dejlig duft og en harmonisk, kompleks smag. En Barolo i harmoni med sig selv. Den er ikke så ringe, som jyderne siger."

