

PIEMONDO

Piemonte DOC Rosso 2016

Piemondo er en dejlig saftig og fyldig rødvin fra Piemonte i Norditalien. Vinen er produceret af 60% Barbera, 20% Nebbiolo og 20% Dolcetto. Vinmarkerne er beliggende omkring de kendte vinbyer Alba og Asti.

Bemærk at vinen er klassificeret som DOC.

Vinen fremstår med en tæt mørk rubinrød farve. Den har en frugtrig duft og en rund og behagelig krydret smag af mørke bær, blomster, krydderurter og egetræ. En lækker vin med bløde tanniner. Vinen er lagret 3 måneder på egetræsfade, som tilføjer vinen ekstra smag.

Piemondo bør serveres ved 15-17°C.

Den perfekte ledsager til en god bøf, pasta, medium kraftige retter og oste.

Alk. 13,5%

Vinavisen.dk uge 35/2014 (Årgang 2012):

"Dejlig Piemonte-rødvin med stor frugtfulde – her sker der noget. En glimrende blanding på de klassiske druer Barbera (60%), Nebbiolo og Dolcetto."

