VININOVA

Pre- Philloxera



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Piemont
APELACJA	Barbera d'Alba DOC
SZCZEP	Barbera
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Jasny, bogaty rubinowy kolor z intensywnymi fioletowymi refleksami. Głęboki aromat malin, truskawek, dojrzałych soczystych wiśni z nutami przypraw. Wykończenie z przyjemnymi akcentami dzikich kwiatów.

Smak:

W ustach dobrze zbudowane, śwież, ma wyjątkowo dobrze zrównoważoną kwasowość. Delikatne garbniki na finiszu, posmak wiśni, jeżyn i suszonych śliwek. Dojrzewanie 12 miesięcy w słoweńskich beczkach, 6 miesięcy w butelce.

Potrawy:

Kaczka w pomarańczach, sery kozie

Więcej informacji:

* Dostępna również pojemność 1,5 l Magnum

Elvio Cogno

Azienda Agricola Elvio Cogno rozciąga się na 15 ha obszaru Ravera w strefie Barolo DOCG w pobliżu miasteczka Novello w Piemoncie. Winnicę założył w 1990r. Elvio Cogno, który nabył i odrestaurował XVIII wieczną posiadłość. Dzisiaj jej właścicielami są Nadia Cogno – córka Elvio, i jej mąż Valter Fissore. 11ha ekologicznych winnic w obszarze Ravera cru podzielono na cztery działki, z których powstają 4 barolo: Riserva Vigna Elena, Ravera, Bricco Pernice i Cascina Nuova. Na terenie winnicy uprawiane są typowe piemonckie winorośle: Barbaresco Bordini, Langhe Nebbiolo, Barbera d'Alba, Dolcetto d'Alba i biały szczep Langhe Nascetta. Nadia i Valter z wielką pasją i profesjonalizmem wykorzystują przekazane im dziedzictwo produkując znakomite, eleganckie i uznane w świecie wina. Cztery razy magazyn Wine&Spirits przyznal Elvio Cogno tytuł Winnicy Roku. Oceny win szybują zawsze ponad 90 pkt. w skali Parkera.