

FÅGELBRO WINE

VINLÅDA PIETRO RINALDI / PIEMONTE



Lådan säljs 4-31 maj 2026

www.flaskvis.se/importor/fagelbro-wine/

Barbaresco DOCG San Cristoforo, 1 flaska (cirka

Nebbiolo odlad i Neive, inom MGA San Cristoforo. Vinet jäser på ståltank och får vila 16-18 månader på stora fat av slavonsk ek och därefter på flaska. Elegant, stramt och nyansrikt. En klassisk Barbaresco med strävhet och struktur, balanserad och lagringsduglig. Servera till nöt, vilt, chark och pastarätter med djupa smaker, gärna med vit tryffel från Alba. Servera vinet vid 16 till 18 grader.

Langhe Nebbiolo DOC Argante, 1 flaska

Nebbiolo med ursprung Langhe, ett område i kommunen Alba. Elegant med mjuk strävhet och balanserade tanniner, drag av körsbär, rosor, viol och lakrits. Vinet jäser på ståltank, mognar sedan omkring ett år på stora ekfat och därefter på flaska. Drick gärna till chark, risotto, köttfylld pasta, kalvstek eller lamm. Serverings-temperatur 16 grader.

Barbera d'Alba DOC Monpiano, 1 flaska

Barbera, folkets stora druva av tradition, ger fruktiga och tillgängliga viner. Druvorna kommer här från Madonna di Como, nära vineriet. Monpiano både jäser och mognar på ståltank för ett fruktigt uttryck. Vinet vilar ett år på tank och sedan viss tid på flaska. Servera gärna svalt, vid 15 till 16 grader, och drick vinet till pasta, pizza, vegetariskt och lättare köttätter. En högrevsburgare funkare fint. Vinet är tänkt att drickas ungt.

Dolcetto d'Alba DOC Madonna di Como, 1 flaska

Druvan dolcetto ger här ett fruktigt, bärigt vin med drag av björnbär, viol och mörka körsbär. Mjuka tanniner och len smak. Vinet jäser och lagras på ståltank under sex månader, för bästa fruktighet. Vinet uttrycker sitt ursprung Madonna di Como på bästa sätt när det dricks ungt. Servera svalt, vid 15 till 16 grader, till antipasti, kallskuret eller en vitello tonnato. Även perfekt som trädgårdsvin till buffé.

Langhe Arneis Vigne di Hortensia, 1 flaska

Arneis är en av Piemontes stora, gröna druvor. Från Langhe kommer denna fint fruktiga version med drag av vita blommor, citrus, kamomill, mandel och mineralitet. Druvorna odlas i Madonna di Como, nära vineriet. Vinet får vila på jästfällningen två-tre månader för bra kropp och struktur. Servera vinet vid 6 till 8 grader. Drick ungt, under de tre första åren, och gärna till antipasti, förrätter, fisk och skaldjur. Eller gärna som svalt verandavin till lite nötter.

Vino Rosato Alfi, 1 flaska

Ett rosévin på nebbiolo. Varm, djuprosa ton. Drag av röda bär, persika och aprikos. Fruktigt, friskt och lättsamt. Druvorna odlas i Roero, på andra sidan floden Tanaro, nordväst om Alba. Vinet vilar på jästfällningen två-tre månader för ökad kropp. Drick ungt, under de första två åren, och gärna till antipasti, fisk och skaldjur. Servera vid 6 till 8 grader. Perfekt vid after golf.