Wina Białe

NAZWA: Roero Arneis
SZCZEP: Arneis (100%)
REGION: Piemont
APELACJA: DOCG **ROCZNIK:** 2020
PRODUCENT: Azienda Agricola Luigi Giordano

Wino wytrawne białe. Wielkie białe wino Piemontu w doskonałym gospodarskim wydaniu. Pachnie cytryną, orzechem i ananasem, w smaku eleganckie i bogate. Polecane do potraw na bazie ryb oraz białych mięs, do pieczeni z indyka.

NAZWA: Langhe Arneis
SZCZEP: Arneis (100%)
REGION: Piemont
APELACJA: DOCG **ROCZNIK:** 2014
PRODUCENT: Azienda Agricola Luigi Giordano

Wino wytrawne białe. Pachnie cytryną, orzechem i ananasem, w smaku bogate i świeże. Polecane do ryb, do białych mięs, również z grilla, do pizzy.

Wina Czerwone

NAZWA: Barbaresco Montestefano
SZCZEP: Nebbiolo (100%)
REGION: Piemont
APELACJA: DOCG **ROCZNIK:** 2012
PRODUCENT: Azienda Agricola Luigi Giordano

Wino wytrawne czerwone. Barbaresco z winnicy Montestefano, niezwykle finezyjne i eleganckie. Przez 2 lata leżakowane w drewnie, pachnie czereśnią, różą i delikatną nutą żywiczną. W smaku bogate i harmonijne. Polecane do potraw na bazie mięs, pieczeni mięsnych i dziczyzny.

NAZWA: Barbaresco Montestefano Riserva
SZCZEP: Nebbiolo (100%)
REGION: Piemont
APELACJA: DOCG **ROCZNIK:** 2012
PRODUCENT: Azienda Agricola Luigi Giordano

Wino wytrawne czerwone. Riserva z rocznika 2006 o doskonałej strukturze i harmonii. Wino prze 3 lata leżakowane w dużej beczce drewnianej. pachnie konfiturą owocową, różą i delikatną nuta żywiczną. w smaku aksamitne i eleganckie. Polecane do potraw na bazie mięs, pieczeni mięsnych i dziczyzny.

AZIENDA AGRICOLA LUIGI GIORDANO

AZIENDA AGRICOLA LUIGI GIORDANO

NAZWA: Barbaresco Cavanna
SZCZEP: Nebbiolo (100%)
REGION: Piemont
APELACJA: DOCG **ROCZNIK:** 2008
PRODUCENT: Azienda Agricola Luigi Giordano

Wino wytrawne czerwone. Barbaresco z winnicy Cavanna, przez 2 lata leżakowane w drewnie. Pachnie czereśnią i różą, delikatna nutą przypraw. W smaku eleganckie i harmonijne. Polecane do potraw na bazie mięs, pieczeni mięsnych i dziczyzny.

NAZWA: Barbaresco Asili
SZCZEP: Nebbiolo (100%)
REGION: Piemont
APELACJA: DOCG **ROCZNIK:** 2008
PRODUCENT: Azienda Agricola Luigi Giordano

Wino wytrawne czerwone. Barbaresco z winnicy Asili, eleganckie i dostojne. Przez 2 lata leżakowane w drewnie. Pachnie czereśnią i różą, delikatnymi nutami przypraw. W smaku eleganckie i harmonijne. Polecane do potraw na bazie mięs i dziczyzny.

NAZWA: Langhe Nebbiolo
SZCZEP: Nebbiolo (100%)
REGION: Piemont
APELACJA: DOC **ROCZNIK:** 2010
PRODUCENT: Azienda Agricola Luigi Giordano

Wino wytrawne czerwone. Nebbiolo przez kilka miesięcy leżakowane w drewnie. Mocne a zarazem delikatne, pachnie kwiatem pelargonii i owocem maliny. W smaku złożone i harmonijne. Polecane do potraw na bazie mięs, do pieczeni mięsnych, do sezonowanych serów.

NAZWA: Barbera di Alba
SZCZEP: Barbera di Alba (100%)
REGION: Piemont
APELACJA: DOC **ROCZNIK:** 2016
PRODUCENT: Azienda Agricola Luigi Giordano

Wino wytrawne czerwone. Pochodzi z winnicy o nazwie Buschet, Barbera przez 4 miesiące leżakowana w beczce z dębu słoweńskiego. Pachnie śliwkami i jeżynami, w smaku ciepła i harmonijna. Wino polecane do potraw na bazie mięs, do sosów mięsnych.

NAZWA: Barbera Alba Barrique
SZCZEP: Barbera di Alba (100%)
REGION: Piemont
APELACJA: DOC **ROCZNIK:** 2015
PRODUCENT: Azienda Agricola Luigi Giordano

Wino wytrawne czerwone. Barbera przez ponad rok leżakowana w małej beczce z dębu francuskiego. Pachnie dojrzałą śliwką, jeżyną i kakao. W smaku aksamitna i ciepła. Wino polecane do potraw na bazie mięs, duszonych i gotowanych.

NAZWA: Dolcetto d'Alba
SZCZEP: Dolcetto (100%)
REGION: Piemont
APELACJA: DOC **ROCZNIK:** 2019
PRODUCENT: Azienda Agricola Luigi Giordano

Wino wytrawne czerwone. Wdzięczne wino typowo do posiłku. Pachnie czereśnią i malinami, w smaku przyjemnie wytrawne z charakterystyczną gorzkawą nutą w końcówce. Polecane do potraw na bazie mięs, do pieczeni z białego mięsa i wędlin.

NAZWA: Langhe Freisa
SZCZEP: Freisa (100%)
REGION: Piemont
APELACJA: DOC **ROCZNIK:** 2014
PRODUCENT: Azienda Agricola Luigi Giordano

Wino wytrawne czerwone. Oryginalne wino z Piemontu ze strefy Langhe. Bardzo delikatnie musujące. Pachnie czereśnią, jeżyną i maliną. W smaku rześkie i przyjemnie wytrawne. Doskonałe do tłustych mięs, do smażonych potraw i piemonckiego sosu Bagna Cauda.

AZIENDA AGRICOLA LUIGI GIORDANO