



Ardooisesteenweg 282  
8800 Roeselare  
Tel.: 051/74 72 89  
www.vinotheek.be

De Vlnothek

## **PALLADINO, BARBERA SUPERIORE, BRICCO DELLE OLIVE**

### **Producent :**

**Werelddeel:** Europa

**Land:** Italië

**Appellatie:** Barbera Sup Brico delle Olive

**Type wijn:** Rode wijn

**Alcoholgehalte:** 13%

**Inhoud:** 75cl

**Druivenras(sen):** Barbera

### **Beschrijving:**

Brico delle Olive is een appellatie in Noord-Italië en behoort tot de wijnregio Piemonte. De wijngaarden van deze rode wijn liggen rond het stadje Serralunga. Pietro Palladino kocht in 1974 dit domein en sindsdien is gans de familie Palladino betrokken in het wijnmaken met als motto : Traditie - Terroir - Passie. Dit is een 100% barbera-wijn met de typische geuren van noorderkrieken en kruiden. De mond is fris en levendig met fruitige toetsen en het typische zuurtje die eigen is aan de barbera. Meer info [www.pallodinivini.com](http://www.pallodinivini.com)

### **Wijn & Gerecht:**

Serveer aan 17° bij geroosterd vlees of kaas.

### **Bewaartijd:**

5-7 jaar



Ardooisesteenweg 282  
8800 Roeselare  
Tel.: 051/74 72 89  
www.vinotheek.be

De Vlnothek

## **PALLADINO, BARBERA SUPERIORE, BRICCO DELLE OLIVE**

### **Producent :**

**Werelddeel:** Europa

**Land:** Italië

**Appellatie:** Barbera Sup Brico delle Olive

**Type wijn:** Rode wijn

**Alcoholgehalte:** 13%

**Inhoud:** 75cl

**Druivenras(sen):** Barbera

### **Beschrijving:**

Brico delle Olive is een appellatie in Noord-Italië en behoort tot de wijnregio Piemonte. De wijngaarden van deze rode wijn liggen rond het stadje Serralunga. Pietro Palladino kocht in 1974 dit domein en sindsdien is gans de familie Palladino betrokken in het wijnmaken met als motto : Traditie - Terroir - Passie. Dit is een 100% barbera-wijn met de typische geuren van noorderkrieken en kruiden. De mond is fris en levendig met fruitige toetsen en het typische zuurtje die eigen is aan de barbera. Meer info [www.pallodinivini.com](http://www.pallodinivini.com)

### **Wijn & Gerecht:**

Serveer aan 17° bij geroosterd vlees of kaas.

### **Bewaartijd:**

5-7 jaar