



DOMAINE

Barolo La Morra



Provningsnotering:

PRODUCENT: Agricola Brandini

LAND/REGION: Italien / Piemonte

ARTIKELNR: 5563001

PRIS: 429,00 kr

VINSTIL: Rött / Fruktiga & kryddiga

DRUVOR: Nebbiolo

ÅRGÅNG: 2017

ALKOHOL: 14,9 % vol

SOCKERHALT: 0,5 g/l

LAGRING: Gott att dricka nu men går utmärkt att lagra uppåt 5 år.

FÖRSLUTNING: Naturkork

BESKRIVNING AV VINET:

Vinet är helt ekologiskt och kommer från La Morra, själva jordmånen kännetecknas av hårt packad mörk kalkrik (kalkrik av sten-, grus & lera). Det som gör området extra unikt är den rika mängden marin fossil, vilket ger komplexitet till vinet. Vinet kommer från 5 olika plotter med liknande terroir men med olika altituder och väderstreck. Vinet genomgår fermentering under temperaturkontroll i ståltank, därefter macererar vinet på sina skal under ca 3 veckor. Under tiden pumpas vinet ständigt över mellan fat sk. "pump-overs". Vinet lagras sedan i stora Slovenska ekfat (20-60 hl) i 24 månader och ligger därefter på flaska mellan 6-8 månader. Tonerna inbringar mörk frukt, svarta vinbär, kryddor och rosor. Tanninerna är påtagliga och den eleganta frukten ligger kvar länge.

MATCHA TILL:

Serveras vid 14-16°C till fågel, pasta med tryffel och grillat kött.

Brandini sticker ut med att vara certifierade som ekologiska sedan nästan 15 år tillbaka. Filosofin med att arbeta ekologiskt är enligt de själva en livsstil och respekten till jorden och dess ursprung. Fokuset ligger på att producera unika viner från La Morra, Serralunga d'alba och Monteforte d'alba, i dagsläget äger de 18 hektar. Från dessa områden har de 4 Crus; R56, Annunziata, Meriame och Carretta. Vingården är belägen 450 m.ö.h och från gården ser man det vackra landskapet av Langhe som är UNESCO skyddat.