DOMAINE

Barolo DOCG R 56

PRODUCENT: Agricola Brandini

LAND/REGION: Italien / Piemonte

ARTIKELNR: 959201

VINSTIL: Rött / Fruktiga & kryddiga

DRUVOR: Nebbiolo

ÅRGÅNG: 2016

ALKOHOL: 14,5 % vol

SOCKERHALT: 1 g/l

LAGRING: Gott att dricka nu men vinner på lagring uppåt 10-15 år.

FÖRSLUTNING: Naturkork

BESKRIVNING AV VINET:

Vinet är helt ekologiskt och druvorna är ett sk "single-vinyard" läga dvs cru område i La Morra, själva jordmånen kännetecknas av hårt packad märgel (kalkrik av sten-, grus & lera). Totalt utgör plotten 2,5 ha och ligger på 450 m.ö.h. Det som gör området extra unikt är den rika mängden marin fossil, vilket ger komplexitet till vinet. Vinet genomgår fermentering under temperaturkontroll i ståltank, därefter macererar vinet på sina skal under ca 4 veckor. Under tiden pumpas vinet ständigt över mellan fat sk. "pump-overs". Vinet lagras sedan i stora Slovenska ekfat (20-60 hl) under 30 månader och därefter på flaska mellan 6-8 månader. Tonerna i vinet går åt mörk röd frukt, kryddor och rosor som avslutas med balanserad tanninstruktur och långt avslut av den komplexa mörka frukten.

MATCHA TILL:

Serveras vid 16-18°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.

Provningsnotering: