

2016 SETTE CASCINE NEBBIOLO LANGHE DOC

ITALIEN, PIEMONTE, LANGHE



Intens og frugtig

Vinen er intens rubinrød i glasset med granatrøde reflekser. I ganen afsløres moden frugt og behagelige krydderier. Vinen er fyldig og harmonisk med en eminent flot struktur.

Nyd Sette Cascine Langhe Nebbiolo til rødt kød, vildt eller modne oste. Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER	Tør	●	●	●	●	●	Sød
FYLDE	Let	●	●	●	●	●	Kraftig

Fremstilling

Nebbiolo kan nærmest betegnes som kongen blandt de italienske druesorter, og druen står bag nogle af de helt store italienske vine som Barolo og Barbaresco. Druen er følsom overfor klima, men befinder sig til gengæld godt i forskellige jordbunde. Druerne til Sette Cascine Langhe Nebbiolo høstes fra bakkerne i Langhe i anden del af oktober. Druerne bringes til vineriet, hvor de behandles traditionelt. Udblødningen med drueskind foregår over 10-12 dage i tanke af rustfrit stål. Herefter modner vinen i egetræsfade i 3-4 måneder inden den tappes på flasker.

Om Producenten

Sette Cascine er en af de bedste producenter i Piemonte, og drives af den energiske og karismatiske Dogliani-familie. Ejendommen er beliggende i centrum af Barolo distriktet, og består af ni vingårde med tilhørende vinmarker, hvilket garanterer høj diversitet. Vinmarkerne dækker et samlet areal på mere end 100 hektar i de bedste områder.



Flaskehalsen



VinAvisen

91 point

Luca Maroni