

2015 I COMUNI BAROLO DOCG

ITALIEN, PIEMONTE, BAROLO



Elegant, fyldig og krydret

I Comuni Barolo har en tæt smuk teglstensrød farve. Duften byder på kaffe og krydderier. I ganen fornemmes en dejlig syre med flotte tanniner. En kraftfuld og samtidig frugtig vin, som har potentiale til at gemmes, men efter en dekantering kan den nydes allerede nu.

En fornem ledsager til rødt kød, vildt, fuglevildt, ragout, kalv, lam og stærk ost. Serveringstemperatur: 18-20°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

I Comuni Barolo er lavet på den kraftfulde Nebbiolo-drue høstet fra vinstokke i 250 – 400 meters højde omkring byerne Barolo, Castiglione Falletto, Cherasco, Diano d'Alba, Grinzane Cavour, La Morra, Monforte d'Alba, Novello, Serralunga, Verduno og Roddi. Druerne høstes manuelt i oktober måned. Når druerne ankommer til vineriet, afstilles de og presses let. Gæringen finder sted i 5-6 dage under kontrolleret temperatur i tanke af rustfrit stål, men vineriet lader udblødningen være dobbelt så længe for at udtrække så meget farve og kraft fra druerne som muligt. Vinen overhældes et antal gange, og den malolaktiske (anden) gæring finder sted. Modningen sker i typiske egetræsfade af slovensk og fransk oprindelse med en kapacitet på mellem 75 og 100 hl. i 18 måneder. Herefter tappes vinen på flasker, hvor den færdigmodner.