

2017 MARCO BONFANTE BAROLO D.O.C.G.

ITALIEN, PIEMONTE, BAROLO



Marco Bonfante Barolo begejstrer med elegance og velsmag. Vinens besnagende krydrede og bløde aromaer fortryller ganen. Som ung er vinen klar rubinrød i glasset, som med alderen udvikler smukke granatrøde aftegninger. Man fornemmer violer og trøffel i næsen og i ganen er vinen fyldig, klassisk og velkomponeret. De lækre tanniner udvikler sig med årene i flasken.

Vinen er et lækkert match til retter med kød og vildt, f.eks. den italienske klassiker "Brasato al Barolo" eller til retter med hvid trøffel.

Serveringstemperatur: 16-18°C.

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

Fremstilling

Nebbiolo druerne til denne vin er høstet i anden halvdel af oktober. Jorden i vinmarkerne er kalk- og lerholdig med basisk pH, rig på magnesium og mangan. Mikroklimaet byder på varme somre og relativt lidt regn om vinteren. Vinmarkerne ligger i 250 meters højde med syd, sydvestlig eksponering. Under vinifikationen fokuseres der i særlig grad på at fremelske Nebbiolo druens fine nuancer, idet drueskindet ligger længere i mosten og temperaturen under gæringen holdes stabil på max 28°C. for at beskytte vinens friske bouquet.

Efter den alkoholiske gæring, som foregår over 10/12 dage, følger en yderligere udblødning med drueskaller i 15/20 dage. Herefter modner Baroloen i 36 måneder på store franske egetræsfade.

Om Producenten

Efter faderens død, grundlagde Marco og han søster Micaela vinfirmaet Marco Bonfante srl i 2000. "Vores familie har produceret vine i Piemonte, mere nøjagtigt i Nizza Monferrato, i otte generation. Så længe, at de bakker, som har set vores forfædre vokse op, bærer navnet Bonfante". Marco er winemaker og har ansvaret for produktion og salg, mens Micaela styrer administrationen af firmaet.



VinAvisen