

2016 ARIONE BARBARESCO DOCG

ITALIEN, PIEMONTE

Elegant og struktureret

Barbaresco DOCG er smuk granatrød i glasset med orangefarvede strejf. Fra glasset strømmer en intens og vinøs duft af violer og roser. Smagen er tør og fyldig samt flot afrundet. Afslutningen er lang og fløjlsblød med fint integrerede tanniner og en flot balance.

Server Arione Barbaresco DOCG til modne oste, vildt eller rødt kød. Serveringstemperatur: 18-20°C.

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

Fremstilling

Barbaresco DOCG er fremstillet udelukkende på den italienske drue Nebbiolo. Efter høsten afstilles og presses druerne. Vinen gærer på tanke med drueskindet ved en kontrolleret temperatur, der aldrig overstiger 25°C indtil al sukkeret er omdannet til alkohol. Efter gæring udblødes drueskindet med mosten i ca. et halvt år, hvor vinen pumpes over tre til fire gange. Vinen lagrer i mindst to år på store egetræsfade, og i løbet af denne periode omhældes vinen to gange om året for at sikre, at vinen modnes korrekt. Udover to år på store egetræsfade, lagres vinen til sidst på små fade. Efter filtrering og aftapning ligger flaskerne i mindst tre måneder, inden de frigives til salg.

Om Producenten

Arione: fire generationer af vinproducenter i Piemonte
I begyndelsen af 1900'erne grundlagde Luigi Arione det firma, der stadig i dag, efter fjerde generation, bærer hans navn.

Det er en historie med lidenskab og erfaring, overleveret fra far til søn i mere end et århundrede, der udvikler sig og vokser i stadig nye projekter for at imødekomme udviklingen i både de indenlandske og internationale markeder.

Med landskaber præget af smukke udsigter indrammes historien og traditionen i Arione familien, som overfører viden og lidenskab til vine, og deres vision for virksomheden.

Markante anerkendelser og arbejdet med enestående vine, er et bevis på at indgående fokus på forskning og udvikling af kvalitetsvine har båret frugt.

I øjeblikket ledes Arionas vingården, af brødrene Mauro og Luca Arione, der er familiens fjerde generation.



Smag på vin



Barego'mad

