

Alasia Barbaresco



PRODUCENT: Boutinot Wines Italy

LAND/REGION: Italien / Piemonte

ARTIKELNR: X7020701

VINSTIL: Rött / Fruktiga & strama

DRUVOR: Nebbiolo

ÅRGÅNG: 2015

ALKOHOL: 14 % vol

SOCKERHALT: 3 g/l

LAGRING: Gott att dricka nu men går utmärkt att lagra uppåt 5 år.

FÖRSLUTNING: Naturkork

BESKRIVNING AV VINET:

Alasia Barbaresco är producerat med Araldica's bästa fat. Jordmånen består främst av limsten och lera och vingården ligger mellan 180-400 m.ö.h i syd-västlig riktning. Druvorna sköras för hand i början av oktober, druvorna pressas och fermenteras under 12 dagar. Skalen separeras och vinet pumpas över till slovenska ekfat och lagras under 2 år. Vinet ligger därefter på flaska i 6 månader. Tonerna i vinet går åt mörka körsbär, björnbär och viol. Vinet uppvisar en fin struktur som avslutas med silkiga tanniner.

MATCHA TILL:

Serveras vid 14-16°C till grillat kött och stekar.

Boutinot har sedan 15 år tillbaka haft ett samarbete med ett ledande Piemonte kooperativ, Araldica Castelvevo. Målet är att skapa högkvalitativa viner till bra priser, inte enbart i Piemonte utan över hela Italien med ledning av vinmakarna från Araldica som består av Claudio Manera och Lella Burdese samt sonen Carlo Manera som nu sakta börjar ta över vinmakningen. Boutinot har i dagsläget kontrakterade odlare i Veneto, Lombardiet, Abruzzuerna, Apulien och på Sicilien.

Provningsnotering:

.....

.....

.....