

2004 Barbaresco Il Bricco

Ursprung: DOCG Barbaresco i Piemonte, Italien

Druvor: 100% Nebbiolo från vingården "Il Bricco" .

Vinifiering: Musten jäses i stältankar vid 25-26 grader med 10-12 dagars maceration. Vinet mognar sedan till 50% i franska ekfat under 30 månader, följt av 6 månader i stältank. 50% av vinet mognar i stora slavonska ekfat under 3 år.

Alkoholhalt: 14%

Karaktär: Mörkröd färg med viss mognadsnyans. Doften är stor, intensiv och fint rödfruktig med tydliga toner av solmogna körsbär, men också med mer komplexa nyanser av mörk choklad och tobak. Smaken är medelfyllig, men med både djup och kraft, intensivt fruktig med en antydning av sötma, men helt torr och mycket frisk med markerade tanniner som dock balanseras av frukten. Eftersmaken är lång och komplex.

Servering: Barbaresco kräver mat till för att inte upplevas för stramt och syrligt. Allt från grillad vit fisk, fågel och ljust kött (kalv allra helst) till mer rustika kötträtter passar bra, men det viktigaste är att rätten har en god sötma och syra (exempelvis från charkuterier, lagrad hårdost, balsamvinäger eller vin i såsen) eller någon fet eller krämig konsistens. Typiska exempel på det senare är risottos och pastarätter med gräddiga såser. Undvik alltid rätter med sötma, beska och kryddhetta. Såväl tryffel som lagrade hårdostar är suveräna till barolo. Serveras vid 18-20 grader, helst i glas med stor klotformad kupa. Vinner på att luftas i karaff en halvtimme eller två.

Lagring: Det är färdig att drickas redan nu, men utvecklas positivt under 10-15 år och håller därefter ytterligare några år.

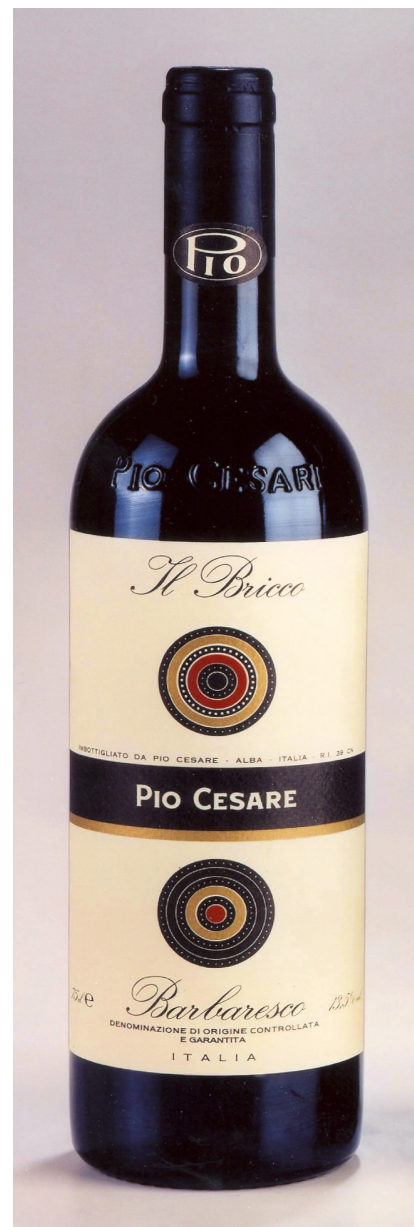
Artikelnummer Restaurang: XCP1701

Pris: 396 kr ex moms

Pio Cesare

Denna klassiska piemontesiska familjefirma grundades redan år 1881 av Pio Cesare och drivs idag i fjärde generationen av Pio Boffa som tillsammans med vinmakaren Paolo Fenocchio har fört vinerna till en mer modern stil – dock utan att förlora den fina traditionen. Man har ungefär 40 hektar vingård, däribland några av distriktets bästa vingårdar för druvan Barbera, men köper också druvor från kontrakterade vinodlare för att komma upp i den totala produktionsvolymen 25 000 lådor per år. Till en början gjordes enbart de klassiska vinerna barolo och barbaresco samt lite enklare vardagsviner av druvorna Barbera och Dolcetto, men sedan 1980-talet har portföljen breddats med viner i mer modern stil. Dessutom gör man idag fina vita viner samt vingårdsbetecknad barolo.

PIO CESARE



MIGUEL TORRES SWEDEN WINE IMPORTER