

## 2003 Barolo

**Ursprung:** DOCG Barolo i Piemonte, Italien

**Druvor:** 100% Nebbiolo, till 85% från vingården Ornato.

**Vinifiering:** Druvorna skördas från mitten av oktober. Musten jäses i rostfria tankar med totalt två veckors skalkontakt. Vinet mognar till cirka 70% under 3 år i botti (stora ekfat) och resten i helt nya franska ekfat (Allier) under 2 år.

**Alkoholhalt:** 14%

**Karaktär:** Granatröd färg med viss mognadsnyans. Doften är medelstor, druvtypisk och klassisk med finess snarare än kraft, delikat körsbärsaromatisk och med en liten komplex ton av mandel. Smaken är medelfyllig, rödfruktig och stram i klassisk stil med en uppfriskande syra och en medellång, ren och elegant eftersmak med nyanser av torkade körsbär och mandel.

**Servering:** Barolo är ett vin som 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 köttträtter passar bra, men det viktigaste är att rätten har en god sälta 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 säser. 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 5-10 år och håller därefter ytterligare några år.

**Artikelnummer Systembolaget:** 99369

**Pris:** 300 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