

BARBARESCO BERNADOT 2018

Art. nr CT0501

Pris 889 kr

Storlek 750 ml

Producent Ceretto

Ursprung Piemonte, Italien

Varukategori Röda viner

Certifiering Ekologiskt

Förslutning Naturkork

Alkoholhalt 14%

Sortiment Privatimport

Karaktär Mycket uttrycksfullt redan vid ung ålder men med en fin elegans genomgående. Stor komplexitet av kryddor, thé, blommor, röda och mörka bär med mera. Elegant vin med kropp. Mjuka tanniner som redan är utvecklade och silkiga. Koncentrerad och symboliserar en expressiv Nebbiolo.

Tillverkning Spontanjäsnings i ståltank med pigeage. Pågår ca 15 dagar, temperaturen varierar beroende på jäsningsen. Sedan 10-15 dagars skalmaceration.

Lagring Efter malolaktiska jäsningsen flyttas vinet till franska 300l fat för 12 månaders lagring. Sedan efterföljer ytterligare 12 månaders lagring men i större 25hl botti, som är äldre ek. Avslutnings vis ca 12 månader i flaska.

Passar till Serveras som bäst vid 16 grader till traditionell, elegant norditaliensk mat såsom buljongkokt polenta, risotto med parmesan, raguier av olika slag eller pasta med tryffel från Alba.

Om producenten

Familjen Ceretto har länge gjort vin i Piemonte, men det var från och med att de köpte sina egna vinrankor i Barbaresco år 1970 som resan mot att bli en av Piemontes främsta producenter började på allvar. Vineriet Bricco Asili öppnade år 1973 och blev snart ett välkänt namn i regionen.

Cerettos stora styrka ligger i deras hängivenhet till vingården - både vad beträffar att arbeta med några av områdets bäst belägna vingårdar, men även vad gäller hänsyn till naturen och hållbar odling. Från årgång 2015 är samtliga viner ekologiskt certifierade. För Ceretto är det den enskilda vingårdens karaktär som ska stå i centrum i vinet. Deras viner kombinerar både kraft och elegans, som ofta vinner på minst några års lagring. Ceretto producerar Baroloviner från samtliga av de mest kända byarna - Barolo, La Morra, Castiglione Falletto och Serralunga d'Alba.

