

BAROLO BRICCO ROCCHÉ 2018

Art. nr CT0201

Pris 1.819 kr

Storlek 750 ml

Producent Ceretto

Ursprung Piemonte, Italien

Varukategori Röda viner

Certifiering Ekologiskt

Förslutning Naturkork

Alkoholhalt 14,5%

Totalsyra 4,9 g/l

Restsocker 0,4 g/l

Sortiment Privatimport

Karaktär Harmonisk men samtidigt stor och robust. Det är ett komplext och elegant vin- djup och kraftfull mörk frukt av torkade körsbär, björnbär och kryddor med en elegans som tar sig mer uttryck allt eftersom vinet åldras.

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

Lagring Efter malolaktiska jäsningen flyttas vinet till franska 300l fat för 12 månaders lagring. Sedan efterföljer ytterligare 24 månaders lagring men i större 25hl botti, som är av äldre ek. Avslutningsvis ca 12 månader i flaska.

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

Om producenten

Familjen Ceretto har länge gjort vin i Piemonte, men det var från och med att de köpte sina egna vinrankor i Barbareco 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.

